Solus Blanc 2016
Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux

Localisation : Terroir de Boutenac, altitude 150-200m

Culture Certification ECOCERT - Vin Biologique depuis 1987

Cépages 90% Grenache, 10% Roussanne

Fermentation et élevage en demi-muids, 9 mois

Dégustation :

Œil Belle clarté aux reflets brillants. Jaune pâle démontrant une belle fraîcheur.

Nez Le Grenache blanc offre une élégante complexité et un caractère unique. Vous devinerez des notes de citron frais, d'abricot et de pamplemousse. Après aération, le caractère minéral persiste accompagné par de subtiles notes de fleurs blanches et de groseilles. Puis le vin gagne en puissance et relève une certaine pureté en proposant des notes d'amandes fraiches.

Bouche Attaque rond soulignée par une belle vivacité. Nous trouvons les mêmes arômes de fruits confits, de pamplemousse qu'u nez. Vin au très bel équilibre. Expression minérale du terroir de Boutenac au travers de la longue finale. Le Solus blanc 2016 est un vin riche, d'une belle pureté**.**

Conseil de services A ouvrir 1 heure environ avant de servir entre 12° et 14°C. Trop frais, vous ne pourrez découvrir la subtile complexité qu'offre ce vin.

Accords mets et vin Salade de langouste au pamplemousse, coquille St Jacques gratinées, sole aux champignons sauvages…ou notre préféré, foie gras avec gelée de coing.

Château de Caraguilhes
11220 St Laurent de la Cabrerisse, France
Tel: +33 4 68 27 88 99
E: chateau@caraguilhes.fr