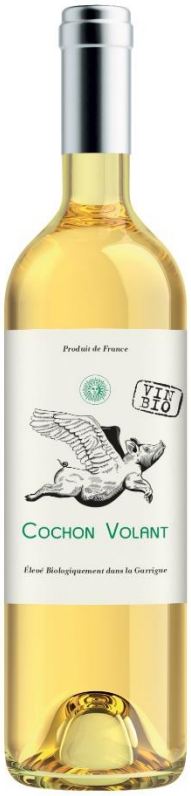
# COCHON VOLANT BLANC 2020

**Vin de France**




**Sols** Calcaire, argiles avec galets roulés

**Localisation** Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

**Culture** Vin Biologique – Certification Ecocert

**Cépages** Viognier 60%, Marsanne 20%, Grenache blanc 20 %

**Dégustation:**

**Œil** Brillante clarté, jaune très pâle aux reflets verts montrant une belle fraîcheur.
**Nez** Très expressif aux notes vives d'acacia et d'abricotier. Des notes citronnées et des arômes de pierre à fusil apparaissent en second lieu.
**Bouche** Belle concentration équilibrée par l'acidité présente. Bonne tenue en bouche avec un fruité et une fraicheur toujours bien présents. Le Viognier apporte ici toute son ampleur aromatique en bouche sans lourdeur, soutenue par le gras de la Marsanne. Vin de plaisir à boire en toute simplicité, entre amis.

**Conseil de services**

• A boire maintenant
• Servir autour de 12°C

**Accords mets et vin** Moules grillées, loup grillé au fenouil, huîtres de Leucate, ou à boire seul.

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