



LA FONT BLANCHE 2020

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Calcaire, argiles avec galets roulés

Localisation Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

Culture VIN BIOLOGIQUE Certification Ecocert

Cépages Roussanne 40%, Grenache Blanc 40%, Vermentino 20%
10% vinifié en barriques de chêne français

Dégustation :

Œil Vin limpide aux reflets jaune pâle, d'une belle brillance

Nez Belle complexité entre le fruit blanc et le côté minéral du vin.

Notes de fleur d'amandier, de pêche blanche et d'abricot soulignées en deuxième nez par des senteurs légères d'agrumes, caractéristiques de notre Terroir.

Bouche Pleine, délicate et soyeuse avec une belle fraîcheur. Les agrumes sont présents, accompagnés d'une nuance d'acacia et de fenouil, plantes qui nous entourent sur le domaine. Un vin bien équilibré avec une belle longueur en fond de palais.

Conseil de services

- A ouvrir 1 heure environ avant de servir pour profiter de l'ensemble du bouquet aromatique
- Servir entre 12° et 14°C

Accords mets et vin

Gratin de fruits de mer, bouillabaisse, écrevisse, poissons grillés, fromages de brebis salade de fenouil, salade niçoise, sushis, poisson à la vapeur, tapas, ... ou seul à l'apéritif....



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