



## CLASSIQUE BLANC 2016

**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 70%, Marsanne 20%, Grenache blanc 10%

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:** Bouche pleine et soyeuse avec une belle fraîcheur. Les agrumes sont de nouveau présents, accompagnés d'une nuance d'acacia et de fenouil, plantes qui nous entourent sur le domaine. Belle longueur en fond de palais. On retrouve l'équilibre du 2015.

### 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 ou seul à l'apéritif, salade de fenouil, salade niçoise, sushis, poisson à la vapeur, tapas, ...



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