COCHON VOLANT BLANC 2022

IGP Pays d'OC

Sols Calcaire, argilo-sableux

Localisation LANGUEDOC

Culture Vin Biologique – Certification Ecocert

Cépages Viognier 40%, Vermentino 30%, Colombard 30%

Dégustation:

Œil Brillante clarté, jaune très pâle aux reflets verts montrant une belle fraîcheur.
Nez Très expressif aux notes vives citronnées.
Bouche Belle fraîcheur salivante.
Le Viognier apporte ici toute son ampleur aromatique en bouche sans lourdeur, soutenue par la fraîcheur du Colombard et du Vermentino.
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