



QUIN YU 2022 - « INFUSION AROMATIQUE »

Vin d'Infusion

Vin de France

Sols Calcaire, argiles avec galets roulés

Localisation Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse.

Culture VIN BIOLOGIQUE Certification Ecocert,

Biodynamie BIODYVIN, culture DEMETER

Cépages Grenache Blanc 50%, Roussanne 40%, Grenache Gris 10%
et pellicules de Vermentino, Roussanne, Grenache Gris et Blanc.

Dégustation

Œil Vin de teinte orangée, couleur de thé infusé

Nez amande et écorce de pamplemousse dominant un premier nez.

Des saveurs de fleurs blanches et de pêche jaune emplissent ensuite l'aromatique.

Bouche Pleine, structurée et soyeuse avec une belle fraîcheur.

Les agrumes : écorces d'orange et pamplemousse sont présents, accompagnés d'une nuance de fenouil et de pêche

Un vin bien équilibré avec une belle subtilité d'infusion.

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 à pâte pressée, raclette ... 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