

Ormarine

Rencontre de terroirs



CHATEAU CAZALIS DE FONDOUCE BLANC



APPELLATION : AOP Languedoc Blanc



CEPAGE : Grenache Blanc, Roussanne



TERROIR : Sols constitués de grès de faible granulométrie, avec quelques remontées argilo-calcaires.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Issus de parcelles sélectionnées du château, les raisins sont récoltés la nuit. Après une fermentation alcoolique à basse température, le vin s'affinera en cuve béton thermo régulées afin de préserver tous ses arômes. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune pâle aux reflets or.

NEZ : De délicats arômes floraux se dégagent à l'ouverture. Puis, des arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche s'imposent avec des notes minérales.

BOUCHE : L'attaque fine et délicate dévoile un vin solide et rond. Des notes fruitées se révèlent lors de la finale.



ACCORDS VINS & METS :

En apéritif, il sera le compagnon idéal de toast à la tapenade. Au cours d'un repas, des poissons grillés dévoilent toutes ses qualités méditerranéennes.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Pour profiter pleinement de ses arômes, dégustez ce vin entre 8 et 10°C.