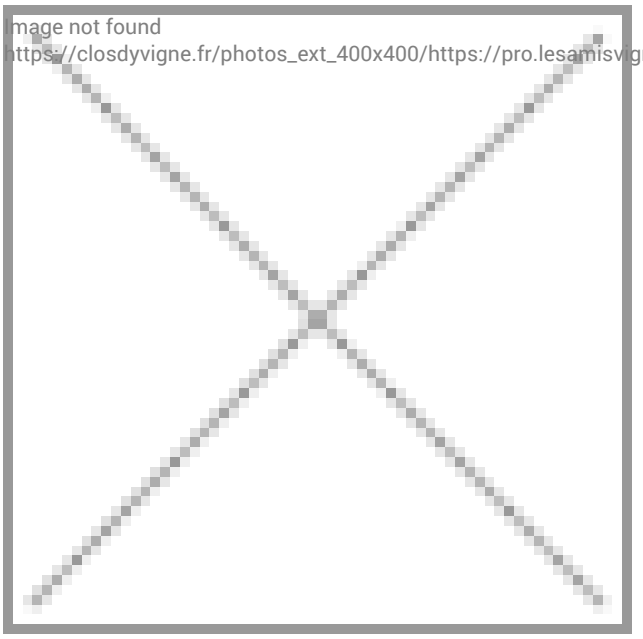
LES AMANDIERS 2023 BLANC

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cépage SAUVIGNON, un nez léger aux notes de fleur de lys, des arômes de cassis et de citron caviar, une bouche ronde tranchée par une belle tension. Une finale minérale aux saveurs d'agrumes. À déguster avec des huitres ou un dos de cabillaud grillé.

Accords mets et vins

A déguster avec quelques huitres et citron caviar ,pour mêler la bouche sur l'agrume et la vivacité avec le iodé et la salinité des huitres. Avec également un plat travaillé comme un dos de cabillaud grillé ,une sauce à la piperade et quelques asperges vertes.

Détails

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Vendange manuelle de nuit
Viticulture : Biologique
Vinification : Pressurage direct, débourbage au froid pendant 24 heures,fermentation à basse température 16 degré,
Elevage : Elevage en cuve sur lies fines pendants 3 mois

Dégustation

Robe : Jaune clair
Nez : Un nez léger et agréable, avec des notes aromatiques qui rappelle les fleurs blanches du printemps comme le lys, ainsi que des arômes de bourgeon de cassis, d'agrumes tel que le citron caviar. Un nez en finesse et en fraicheur.
Bouche : Une bouche ronde et un volume en attaque tranchée par une belle tension qui porte le vin.
Finale : Une finale minérale aux saveurs d'agrumes.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : Entre 9 et 12 degré

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20 ème siècle.Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

