CANTALOUETTE BLANC 2023

AOP : IGP Périgord

Cépages : 35% Sauvignon
40% Chenin
25% Savagnin

Terroir : argilo-calcaire

Vinification et élevage: Égrappage total et pressurage direct
Débourbage à froid
Fermentation en cuves inox thermorégulées (entre 18 et 20°C)
Élevage sur lies entre 6 et 10 mois en cuves inox

Caractéristiques : dans cet assemblage inédit aux airs d'une réunion de famille, les 3 cépages s'harmonisent parfaitement. L'attaque en bouche est menée par le Sauvignon, qui amène de jolies notes fruitées et agrumes. En milieu de bouche le Chenin prend le dessus avec une belle texture qui vient remplir le palais. Pour finir, la finale vient nous réveiller les papilles en finesse avec la vivacité et la fraîcheur du Savagnin.

Conseils : à déguster en apéritif, avec des poissons à la crème, des volailles avec une poêlée de champignons, ou bien avec des fromages à pâte dure type Comté.