CANTALOUETTE BLANC 2024

Appellation : IGP Périgord Blanc Sec
Degré Alcoolique : 13,5% vol. alc.

⅓ Sauvignon Blanc
⅓ Chenin
⅓ Savagnin

Sol argilo-calcaire.
Millésime frais et d'une belle acidité.

Égrappage total et pressurage direct.
Débourbage à froid.
Fermentation en cuve inox thermorégulée (16-20°C).
Élevage sur lies entre 6 et 10 mois en cuves inox.

Ces 3 cépages s'harmonisent parfaitement pour créer un assemblage inédit aux airs de réunion de famille.
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.
La finale vient nous réveiller les papilles en finesse avec la vivacité et la fraîcheur du Savagnin.

À déguster en apéritif, avec des poissons à la crème, des asperges grillées au lard ou bien avec de beaux fromages, un comté par exemple.

Se conserve 3 à 5 ans mais est idéal dans la jeunesse.
Se boit idéalement entre 8 et 10°C.

SCEA TOUR DES GENDRES - CHÂTEAU TOUR DES GENDRES
123 IMPASSE DU CHAI - 24240 RIBAGNAC
(+33) 0553571242 - CONTACT@CHATEAUTOURDESGENDRES.COM