

Domaine Lycée Charlemagne - IGP Cité de Carcassonne - La Source Blanc - 2021

Vignoble

- Sol : Terrasse à sols caillouteux et sablonneux.
- Surface : 23 ha
- Densité : 4400

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot / palissage
- Entretien du sol : Travaux du sol / Enherbement
- Particularités : Bio

Vendanges

- Type de récolte : Vendanges mécaniques
- Rendement : 60

Vinification

- Vinification : Pressurage direct, cuve inox.
- Élevage : 6 Mois
- Assemblage : Viognier 90%, Chardonnay 10%

Dégustation

- Oeil : Robe jaune pâle et brillante aux reflets verdâtre et cristallins.
- Nez : Expressif, aux notes subtiles et gourmandes de pêche et de bonbon anglais.
- Bouche : Attaque tout en fraîcheur. Des arômes croquants et gourmands tel que la pêche et l'abricot. La texture est ronde et opulente, permettant d'obtenir un bel équilibre entre des arômes vifs et un volume soyeux. Finale tendre aux notes de bonbon anglais.
- Durée de garde : 2 ans

Gastronomie

- Température : 8 °C
- Délicieux avec : Ce vin pourra idéalement accompagner un poulet au citron, des fromages de chèvres et de brebis sec, ou encore un Pélardon légèrement affiné.

Commentaires / Remarques :

VIN BIO / HVE3

Récompense :

- AB



Produit par : Domaine Lycée Charlemagne

Exploitation de l'EPL : Carcassonne