



DOMAINE LES GRANDES COSTES

CANAILLE LE BLANC

Saint-Guilhem-le-Désert Blanc 2020

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Saint-Guilhem-le-Désert
Cuvée :	CANAILLE LE BLANC
Couleur :	Blanc
Millésime :	2020
Cépages :	Muscat à petits grains blancs (1%) / Roussanne (33%) / Sauvignon (33%) / Vermentino ou Rolle (33%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Le vin tendre et croquant, d'une fraîcheur remarquable, doté d'une belle palette aromatique évoquant les fleurs blanches, de délicates notes de fenouil, accompagnées de notes de poire et d'abricot. Sa vertu principale: une simplicité désaltérante, rafraichissante. C'est un vin de soif réjouissant, friant. Il accompagnera à merveille vos apéritifs, vos tapas, des crustacés, un tartare de noix de saint jacques au gingembre et citron vert, une brouillade d'oeufs aux asperges. Régalez-vous tout simplement



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Pressurage, Macération pré fermentaire à froid, Cuve résine.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, brillante, reflets or vert.
NEZ : Fruité, vif, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de fenouil, subtils arômes d'abricot, subtils arômes de pêche, subtils arômes de poire.
BOUCHE : Subtiles notes de fleurs blanches, subtiles notes de fenouil, notes de poire.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°
GARDE : A consommer entre 2021 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Tapas, Carpaccio de Saint-Jacques, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2022 : Médaille d'argent
Prix Plaisir Bettane et Desseave 2022 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

