



Château Villemagne

L'Inattendu

Corbières Blanc 2018

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Corbières
Cuvée :	L'Inattendu
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Grenache blanc (50%) / Marsanne (20%) / Roussanne (30%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Ce vin, qui étonne, surprend par son caractère hors du commun est issu d'un assemblage de 3 cépages : Grenache blanc, Marsanne et Roussanne. La vigne, plantée dans les cailloux au milieu de la garrigue produit de très petits rendements. C'est un vin de garde élevé 12 mois en barrique qui accompagnera à merveille vos poissons sauces piquantes, tartiflettes, raclettes ...



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Bâtonnage régulier.

Elevage en fût de chêne, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, intense, reflets or.

NEZ : Généreux, intense, subtils arômes de fleurs blanches, légers arômes de chêne.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, ample, tanins fondus, minérale.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 12°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2031



ACCORDS METS ET VINS : Tapas, Poissons en sauce, Bouillabaisse, Plats épicés, Fromages affinés

Powered by Plugwine

