

Cambacères

IGP Pays d'Oc Blanc



Terroirs

Argilo-calcaires à sablo-limoneux

Cépage

Chardonnay - Viognier

Age des vignes

20 ans

Vinification

Pressurage direct et fermentation alcoolique et malo-lactique en barrique de chêne français, puis élevage et batonnage hebdomadaire durant 14 mois pour le Chardonnay. Pressurage direct et fermentation à basse température pour optimiser les arômes du Viognier. L'assemblage donne de la complexité aromatique au vin.

Dégustation

Le vin possède une robe jaune avec des reflets brillants. Le nez délicat combine des arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs et notes boisées. La bouche ronde, longue et équilibrée possède une grande finesse aromatique, avec des notes vanillée et abricot sec.

Accord mets et vins

Idéal apéritif, foie gras, poissons grillés, plat exotique

Durée de garde

3 ans

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com