



BIO

# CANTALOUETTE BLANC

## Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

[www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres](http://www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres)

### APPELATION

IGP Périgord

### COULEUR

Blanc

### CÉPAGES

40% Sauvignon 40% Chenin 20% Savagnin

### VENDANGES

Mécaniques

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total

Macération pelliculaire pendant 48 heures pour le Sauvignon

Pressurage direct pour le Savagnin et le Chenin

Débourbage à froid

Fermentation en cuves inox thermorégulées (entre 18 et 20°C)

Élevage sur lies entre 6 et 10 mois

### CARACTÉRISTIQUES

La densité du Sauvignon, la vivacité du Chenin et la fraîcheur du Savagnin s'harmonisent pour donner des arômes de zestes d'agrumes et de coing qui viennent réveiller les papilles avec de la puissance aromatique. La finale est toute en finesse et se termine par une belle minéralité.

### CONSEILS

À déguster en apéritif, avec des poissons à la crème, des volailles avec une poêlée de champignons, ou bien avec des fromages à pâte dure type Comté.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - [bureau@java-sud-ouest.fr](mailto:bureau@java-sud-ouest.fr)