



BIO

CANTALOUETTE BLANC

Château Tour des Gendres

Margaux & Gilles de CONTI

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-tour-des-gendres

APPELATION

IGP Périgord

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

35% Sauvignon, 40% Chenin, 25% Savagnin

VENDANGES

Mécaniques

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total et pressurage direct

Débourbage à froid

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

Élevage sur lies entre 6 et 10 mois en cuves inox

CARACTÉRISTIQUES

Dans cet assemblage inédit aux airs d'une réunion de famille, les 3 cépages s'harmonisent parfaitement. L'attaque en bouche est menée par le Sauvignon, qui amène de jolies notes fruitées et agrumes. En milieu de bouche le Chenin prend le dessus avec une belle texture qui vient remplir le palais. Pour finir, la finale vient nous réveiller les papilles en finesse avec la vivacité et la fraîcheur du Savagnin.

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