



IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC
2021 " LE LABYRINTHE DE CASSAIGNE
" (COLOMBARD & SAUVIGNON) CAVE
PLAIMONT CV

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : Colombard et Sauvignon

Note de dégustation :

Ce vin présente un robe très pâle et brillante. Le nez est très intense. Il évoque des fruits frais, des agrumes et des notes exotiques (ananas, fruits de la passion). En bouche, c'est un vin blanc sec, très léger et intensément fruité. Il possède une structure vive et une aromatique très fruité. Finale citronnée.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrée de poissons crus (tartare de bar, ceviche, sushi) ou salade de crevettes, scampis, crabe. Saumon à l'aneth.
Fromages de chèvre frais aux senteurs de curry.

Commentaires du sommelier :

Le domaine de Cassaigne est une propriété riche d'une longue histoire remontant au Moyen-Age. Puis, au XVIIIème siècle, les moines, très présents à Cassaigne créèrent un labyrinthe végétale dans les jardins du château. Cet ornement, aujourd'hui disparu, est à l'origine du nom donné au second vin de la propriété.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

