



IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC
2022 DOMAINE DE CASSAIGNE / CAVE
PLAIMONT

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : gros manseng et colombard

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Nez fruité, aux parfums citronnés, aux notes de pêches jaunes et de fruits exotiques avec un soupçon boisé et fumé. Mise en bouche vive et sec avec un milieu de bouche plus rond et vineux. En finale, retour sur la tension et la vivacité avec des arômes délicats de fruits de la passion.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



poisson au four ou grillé, viande blanche, fromage de chèvre semi-affiné.

Commentaires du sommelier :

Niché au coeur de la Gascogne, le Domaine de Cassaigne est un grand vignoble historique intimement lié à son village et à son château prestigieux. Le vignoble situé sur le plateau calcaire est notamment planté de gros manseng, un cépage local donnant un vin complexe et délicieusement exotique. Une découverte !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

