



IGP PAYS D'OC BLANC 2024 " COMBARELS " MAISON CASSAGNE ET VITAILLES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : chardonnay, viognier, colombar

Note de dégustation :

Belle robe jaune citron lumineuse. Nez frais et fruité (agrumes, touche de fruits exotiques), pointe minérale. En bouche, vin blanc sec, rafraichissant, raffiné et tendu. L'équilibre est excellent dans un registre vif et aérien.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif avec une verrine de crabe et guacamole. Parfait avec un ceviche de poisson ou un carpaccio de langoustine aux agrumes.

Commentaires du sommelier :

En regard de sa région d'origine, réputée pour la générosité et la puissance de ses vins, cette cuvée étonne par sa vivacité et sa pureté. Un vrai concentré d'élégance et d'équilibre obtenu grâce à des raisins vendangés et vinifiés avec le plus grand soin afin d'en préserver toute la fraîcheur et les arômes. Combarels, c'est aussi un assemblage judicieux nous permettant d'apprécier un vin gourmand, fin et désaltérant. Une entrée en matière idéale pour découvrir la gamme des vins du domaine.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

