



COSTIÈRES DE NÎMES BLANC 2024 " HOMMAGE À PAUL BLANC " MAS CARLOT

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 80% roussanne, 20% viognier

Note de dégustation :

Le nez est intense sur des notes de fleurs blanches, d'épices douces auxquelles s'ajoutent des notes confites de fruits mûrs (pêche, abricot). Un palais étonnant de fraîcheur, d'amplitude et de longueur avec une pointe de minéralité. Un volume et une richesse en bouche remarquables



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Fois gras, terrines de poisson, tajines poulet abricot sec, fromages à pâte molle à croute fleurie

Commentaires du sommelier :

Le Château de Carlot est un joli Mas Provençal du 17ème et du 19ème siècle, il est situé dans les Costières de Nîmes, au Sud de la vallée Rhône. Le vignoble s'étire au nord de la Camargue et les vignes y sont plantées à 70 mètres d'altitude, sur des gallets roulés par le Rhône. Nathalie Blanc, œnologue de formation, a repris le Mas Carlot en 1998 à la suite de son père Paul-Antoine Blanc. Cette jeune femme énergique et passionnée s'est donnée comme objectif de se concentrer sur le travail de la vigne, la vinification et l'élevage des vins afin de permettre au terroir du Domaine de s'exprimer pleinement à travers les différents vins issus d'assemblages très variés.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

