IGP COTES DE GASCOGNE BLANC SEC 2025 " LE LABYRINTHE DE CASSAIGNE " (COLOMBARD & SAUVIGNON) CAVE PLAIMONT CV

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

Note de dégustation :

Ce vin présente un robe jaune très pâle et brillante avec de légers reflets verts. 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, intensément fruité (pomme verte) avec une touche de buis. Il possède une structure vive et une aromatique très plaisante. Finale fraîche et citronnée.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Apéritif, entrée de poissons crus (tartare de bar, ceviche, sushi) ou salade de crevettes, scampis, crustacés, crabe.
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. 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