

Gamme Détente

Cazalet blanc 2017

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- **Cépages**

Sauvignon Blanc / Vermentino

- **Vignoble**

Ces 2 cépages sont parfaitement adaptés à notre terroir.

Les vignes sont jeunes, conduites en taille courte, palissées suffisamment hautes pour puiser toute l'énergie du soleil.

Les vendanges sont réalisées mi septembre.

Les très faibles rendements, inférieurs à 50 hl/ha présagent de la qualité du vin.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement, en douceur.

Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle, puis fermente de longs jours à une température entre 12°C et 14° afin de respecter le potentiel aromatique.

- **Analyse Organoleptique**

Robe d'un jaune pâle étincelant

Nez : Expressif dominé par des notes variétales d'agrumes (citron vert, pamplemousse)

Bouche : Attaque franche, une fraîcheur soulignée et une juste acidité.

- **Vin Bio**

Vin bio, certifié par ECOCERT

- **Accords mets et vins**

Apéritifs, poissons et coquillages.

A servir entre 10 et 12°.



Causse – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron