



2016 Cabanon Blanc

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

Un vin blanc né dans la région des Pyrénées

Description:

Le pendant en blanc du fameux Cabanon rouge. Un vin blanc du Sud de la France dont le fruité, la fraîcheur et l'opulence sont en parfait équilibre.

Note de dégustation:

Jaune brillant tirant sur le vert. Bouquet délicat aux parfums de fleurs blanches, de zestes de citron et d'herbes. Fruité intense et juteux dans la bouche aux saveurs d'ananas mûr, d'agrumes et de pêches. L'onctuosité et la richesse sont contrebalancées par une jolie acidité et des notes de terroir exceptionnelles. Jean-Roger Calvet en parle comme d'une « sensation de fraîcheur » et cette description se suffit à elle-même.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	40% Macabeo, 40% Grenache Blanc, 20% Vermentino
Référence:	0892716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabanon Blanc

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Origine:	France
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	40% Macabeo, 40% Grenache Blanc, 20% Vermentino
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés