Millesime : 2024

SOUS LA TONNELLE 2024 BLANC

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un nez de raisin juste écrasé,de rose,de lavande,d'amande fraîche,et de pamplemouse. La bouche est ample et souple. La fin reste minérale sur la pêche et l'agrume.

Accords mets et vins

Supions à la plancha, Tielles sétoises, Homard rôti au beurre citronné et estragon.

Détails

Degrès : 12 %
Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon
Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
Couleur : Blanc
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Cépages : Muscat petits grains, Sauvignon
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
Cépage : 70% Muscat petit grain / 30% Sauvignon
Vendange : Vendanges manuelles et éraflage
Viticulture : Biologique
Vinification : Pressurage direct. Débourbage 24h au froid. Fermentation avec maitrise des températures sur 10 jours. Elevage de 4 à 6 mois en cuve sur lies fines. Sulfites: 70 mg/l au total dont 15 mg/l en libre (Qté max autorisée en bio : 150 mg/l au total).
Elevage : En cuve sur lies fines pendant 2 mois

Dégustation

Robe : Jaune pâle, translucide. Reflets argentés.
Nez : Un nez expressif et aromatique de raisin juste écrasé, de rose, de lavande, d'amandes fraîches et de pamplemousse.
Bouche : La bouche est ample et souple sur le croquant du fruit mais la finale reste minérale et longue sur la pêche, l'agrume et l'anis.
Finale : Une finale minérale et longue, sur la pêche et l 'agrume.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : Entre 9 et 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20 ème siècle.Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.