

Domaine
de Cassagnole

Épicurien Blanc 2023

IGP Ardèche, Casteljou.

Chardonnay (50%), Grenache Blanc (25%) et Viognier (25%).

50 hL / ha

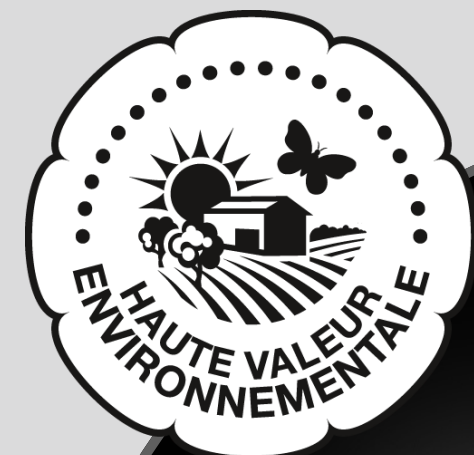
Sols de graves, perméables, sableux. Forte densité de galets. Terroir argilo-calcaire pour le Chardonnay.

Chaque cépage est vinifié séparément. Pressurage direct et fermentation à basse température puis bâtonnage pendant plus d'un mois.

Élevage en cuve pendant 4-5 mois.

Couleur jaune pâle, brillante et limpide. Nez où s'expriment des notes florales et de fruits à chair blanche.

Servir autour de 10°C, en apéritif avec une pissaladière, de la tapenade, ou en plat principal avec du poisson ou une viande blanche grillée.



Pour en savoir plus sur le domaine et nos vins rdv sur

WWW.CASSAGNOLE.FR