

Domaine de l'Edre - Carrément Blanc 2018 - AOP Côtes du Roussillon



Cuvée
Carrément Blanc
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2018

[Commandez en ligne](#)

C'est en 2002 que tout commence : **Jacques Castany** travaille dans les transports et **Pascal Dieunidou** dans l'informatique. Le garage se transforme en cave et l'aventure démarre par passion et pour faire les vins qu'ils aiment, des vins puissants, équilibrés et sur le fruit.

C'est avec de petits rendements, des sélections parcellaires, des vendanges en comportes, un tri sévère à la vigne et à la cave que les 3 vins du domaine sont exportés dans 12 pays et ont reçus de nombreuses récompenses dont un 94 et un 95/100 Parker (octobre 2007 / Novembre 2009) les plaçant dans les tous meilleurs du Languedoc - Roussillon.

Terroir

Argilo-Calcaire

Cépages

55% Grenache Blanc, 30% Grenache gris, 10% Roussanne, 5% Macabbeu

Vinification

Sélection parcellaire, fermentation en barrique de 2 à 3 vins

Dégustation

Des notes d'agrumes, de fleurs blanches, du gras et de la fraîcheur.

Consommation

Une côte de veau aux girolles, des calamars à la planxa, un pavé de morue à l'aïoli doux... ou tout seul pour lui même.

Elevage

12 mois sur lies en barriques bordelaises de un vin. Bâtonnage régulier.

Mot du caviste

C'est pur, précis, charmeur et définitivement un grand blanc sudiste.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/1310>