



Millesime
2015



DOMAINE DE
CAUX
ET SAUZENS

L'excellence du Languedoc



CHARDONNAY
PAYS D'OC BLANC
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

CÉPAGES

100% Chardonnay

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolté à une maturité optimale. Pressurage léger. Débourage statique à froid puis fermentation en cuve inox. Elevage sur lies fines avec batonnage pour accroître la rondeur en bouche et la complexité aromatique. 10% de la cuvée a été fermentée et élevée en fût de chêne Français.

DÉGUSTATION

La robe, claire et limpide aux reflets dorés.

Le nez, expressif rappelant la poire et la pêche blanche avec des notes de noisette grillée.

La bouche, élégante et équilibrée. Vin à la fois rond et fruité avec une bonne vivacité. Finale longue sur la minéralité.

ACCORD METS ET VINS

Idéal pour accompagner des poissons en sauce beurrée ou crémeuse ainsi que les volailles et les viandes blanches. Le mariage est particulièrement bien réussi avec le saumon, les St Jacques et la blanquette de veau.

NOTE

Température de service de 12 à 14°C
13,5% VOL

SCEA DE CAUX ET SAUZENS -11170 CAUX ET SAUZENS

TEL : 04 68 71 66 75 // MOB : 06 38 88 07 33

CONTACT@CHATEAUDECAUX.COM

WWW.CHATEAUDECAUX.COM

