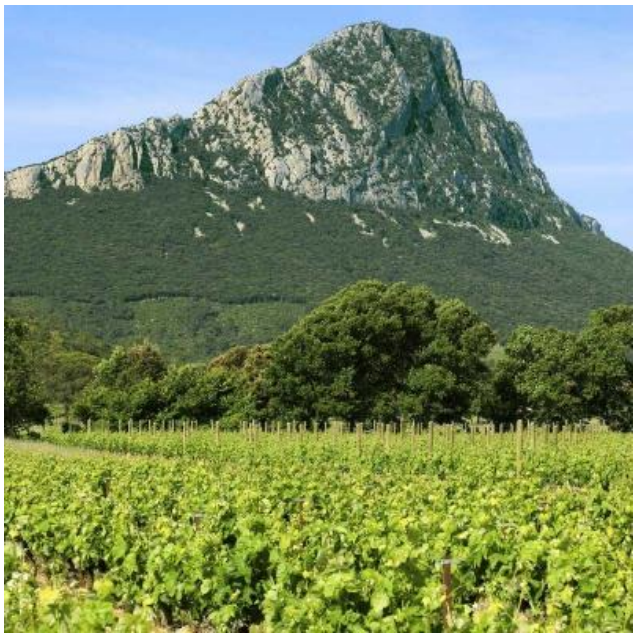
GUILLAUME CHAMBOREDON VIGNERON



Accords mets et vins

A déguster avec quelques huitres et citron caviar ,pour mêler la bouche sur l'agrume et la vivacité avec le iodé et la salinité des huitres. Avec également un plat travaillé comme un dos de cabillaud grillé ,une sauce à la piperade et quelques asperges vertes.

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Languedoc Roussillon
Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Bio : oui
Cépages : Sauvignon
Couleur : Blanc
Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12 %

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Vendange manuelle de nuit
Viticulture : Biologique
Vinification : Pressurage direct, débourbage au froid pendant 24 heures,fermentation à basse température 16 degré,
Elevage : Elevage en cuve sur lies fines pendants 3 mois

Dégustation

Robe : Jaune clair
Nez : Un nez léger et agréable, avec des notes aromatiques qui rappelle les fleurs blanches du printemps comme le lys, ainsi que des arômes de bourgeon de cassis, d'agrumes tel que le citron caviar. Un nez en finesse et en fraicheur.
Bouche : Une bouche ronde et un volume en attaque tranchée par une belle tension qui porte le vin.
Finale : Une finale minérale aux saveurs d'agrumes.
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : Entre 9 et 12 degré

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.