**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

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

## 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.


Image not found
https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg