



LES COULTADES DU COUSTOUBI

VIN DE FRANCE

« 78 (66+12) » BLANC 2019



CÉPAGES : Chenin (de l'Aveyron) et de Macabeu (du Roussillon)

TERROIR : Chenin provenant des arènes granitiques d'Estaing, et Macabeu sur des argilo-calcaires

VINIFICATION : Les vins se font séparément, vendanges à la main en comportes, égrappage sans foulage, pressurage (avec pressoir à vis), fermentation en cuves inox thermorégulées, assemblage des deux cépages, élevage en cuve pendant 6 mois puis mise en bouteille.

NEZ : Un joli nez discret au départ mais qui s'ouvre rapidement sur les fruits compotés (poire, pêche), avec un côté floral.

BOUCHE : Un vin tout en finesse, porté par la belle acidité du Chenin qui construit le vin. Le gras du Macabeu et sa richesse viennent apporter de l'élégance à ce vin, pour finir on retrouve des notes de poires.

ACCORD METS VINS : Il accompagnera très bien l'apéritif, même s'il peut aussi se déguster sur une cuisine asiatique dans l'esprit des sushis, Wok de légumes et fruits de Mer, sur un beau plateau de Fruit de Mer.

A boire un peu frais l'été pour faire ressortir sa richesse (8-10°C)