Les Coultades du Coustoubi

IGP Aveyron

« Bois Blanc »

Cépages : Chenin Mauzac

Terroir : Chenin provenant des arènes granitiques de Campouriez, et Mauzac du calcaire d'Estaing

Vinification : Vendanges à la main en comportes, pressurage (avec pressoir à vis), fermentation en barrique de 1 vin et en cuve inox, assemblage des deux cépages, élevage et mise en bouteille au printemps

Dégustation :

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

Bouche : Un vin avec une belle matière, de la rondeur, le bois se fond bien dans l'aromatique, vin sur le coté exotique, poire

Accord Mets vins : c'est un blanc de gastronomie, une belle côte de veau à la crème, une volaille, des noix de saint jacques, un plateau de fromages, laguiole roquefort cabécou de chèvre

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