

## Gamme Détente

**Cazalet blanc 2020**

**Pays d'Oc**

**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

- **Cépages**

Sauvignon Blanc

- **Vignoble**

Les vignes sont jeunes, conduites en taille courte, palissées suffisamment hautes pour puiser toute l'énergie du soleil.

Les vendanges sont réalisées mi septembre.

Les très faibles rendements, inférieurs à 50 hl/ha présagent de la qualité du vin.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement, en douceur.

Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle, puis fermente de longs jours à une température entre 12°C et 14° afin de respecter le potentiel aromatique.

- **Analyse Organoleptique**

**Robe** : Jaune pâle lumineux.

**Nez** : Intense dominé par des arômes frais d'agrumes (citron vert, pamplemousse) mêlés à un soupçon de bourgeon de cassis. Expressif dominé par des notes variétales d'agrumes (citron vert, pamplemousse)

**Bouche** : Le fruité est mis en relief par une vivacité minérale soutenue, qui assure rondeur, équilibre et persistance aromatique.

- **Vin Bio**

Vin bio, certifié par ECOCERT

- **Accords mets et vins**

Apéritifs, poissons et coquillages.

A servir entre 10 et 12°.



**Causse – Freychet depuis 1804**

Arnaud Freychet – Vigneron