

2021 Cassagne et Vitailles Combarels Blanc



Land	Frankrike
Region	Languedoc-Roussillon
Distrikt	Terrasses du Larzac
Druva	Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier
Årgång	2021
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Combarels Blanc görs på en druvblandning bestående av 50% Chardonnay, 30% Grenache Blanc och 20% Viognier. Efter ca 8 månaders lagring på gamla franska Bourgognefat blandas de olika druvorna. Därefter lagras vinet ett par månader på ståltank.

Vinet har en gyllengul färg och en fruktig doft av aprikos och gula äpplen. Doften är också aningens vaxig. Smaken är fyllig och fruktig, med en tydlig ekfatskaraktär. Tack vare den lite lägre syran upplevs vinet som ett fylligt, runt och lite fetare vin.

Det passar utmärkt till fisk- och skaldjursrätter som inte har för hög syra, såsom t.ex. en Sydfransk fiskgryta.

Drick det gärna redan nu och inom tre år.

Cassagne et Vitailles



Domaine Cassagne et Vitailles grundades 2015 av barndomsvännerna Matthieu och Nicolas från Montpellier. Efter att tillsammans ha byggt upp ett framgångsrikt företag i Kina för vinimport flyttade de hem till Terrasses de Larzac i hjärtat av Languedoc för att förverkliga sin dröm att börja producera de bästa vinerna från sin hemtrakt.