

Vin Biologique

DOMAINE DE LA
CADENETTE

COSTIERES DE NÎMES APPELLATION CONTROLEE



LE CHÂTEAU CADENETTE
AOC COSTIERES DE NÎMES
BLANC



CEPAGE

Grenache Blanc, Marsanne, Vioquier

SOL

Argile et galets roulés

VINIFICATION / ELEVAGE

Vinification traditionnelle à froid et pressurage direct.
Elevage en cuve, température dirigée.

DEGUSTATION

- Œil : Robe claire
 - Nez : Racé et complexe (fruits blancs, exotiques, verveine, noisette fraîche & silex). Notes de thé et de jasmin.
 - Bouche : Très bel équilibre fruit-minéralité.
- Une bouche ample à la finale longue, aromatique et acidulée.
Idéal en vin d'apéritif, accompagne aussi les poissons.

GRAPE VARIETY

Grenache Blanc, Marsanne, Vioquier

SOIL

Clay and pebbles

VINIFICATION / AGEING

Cold traditional vinification and direct pressing.
Ageing in vat, controlled-temperature.

TASTING

- Colour : Light dress
 - Nose : Thoroughbred and complex (white , exotic fruits, verbena, fresh hazelnut and flint). Notes of tea and jasmine.
 - Mouth : Very beautiful balanced between fruit and minerality.
- An ample mouth with a long, aromatic and acidulated finale.
Good with an aperitif and fishes.