

PAYS OC BLANC 2024

SAUVIGNON - ROUSSANNE

Le Clos Canos



Situation : Situé dans les Corbières, le Clos Canos est un domaine de 30 hectares. Protégé par la Chapelle de Canos, le domaine est niché près d'un bassin cadastré du 14ème siècle. Domaine familial, dirigé par Pierre Galinier, les vignes sont classées en AOC Corbières. Les terrasses argilo-calcaires, très caillouteuses, composent la majorité du vignoble.

Encépagement : Sauvignon 30% et Roussanne 70%

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : Entre 9° et 10°

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans

Observations : Cet assemblage Sauvignon et Roussanne se dévoile sous une robe jaune pâle aux reflets brillants, et une aromatique agrume sur une pointe exotique. La bouche est franche, nette, et gourmande, aux saveurs de fruits blancs croquants. Un vin de gourmandise et de plaisir, bien équilibré évoluant sur une finale fraîche et rythmée.

Quelques accords : Anchois marinés, Rouget Grondin au fenouil, Picodon des Cévennes, à l'apéritif...

