



Cailleton Blanc 2024

AOC Graves

Cépages :

- 50% Sémillon, 50% Sauvignon

Degré d'alcool :

- 12 %

Sol et Climat :

- Limono-graveleux avec un climat océanique

Dégustation :

- Robe jaune pâle aux reflets verts.
Nez de pêche et de citron vert avec des notes d'amande grillée. Bouche fraîche acidulée (citron vert) et minérale

Vinification et élevage :

- Élevé sur lies pendant 4 à 6 mois avec infusion de staves de chêne français neuf, cet élevage apporte gras, rondeur et onctuosité au vin, tout en développant une belle gourmandise et un boisé délicatement intégré.

La minéralité, issue du terroir de graves, apporte fraîcheur et finesse à l'ensemble.

Accords mets & vin :

- Huîtres du bassin, calamars à la plancha ou fromage de chèvre crémeux

Potentiel de garde :

- 2 ans et plus

SO2 Total :

- 0,11 g/L

