



Château de Perdiguer

Cuvée « d'En Auger »

Coteaux d'Ensérune - Blanc 2019

Région :	Languedoc
Appellation :	Coteaux d'Ensérune
Agriculture :	Bio
Sol :	Coteaux argilo-calcaires exposés est/ouest
Âge du vignoble :	25 ans
Cuvée :	Cuvée « d'en Auger »
Couleur :	Blanc
Millésime :	2019
Cépage :	Chardonnay
Alcool :	13 % vol.
Conditionnement :	75 cl/Bouchon liège (49 X 24) Amorim
Disponibilité :	Dès à présent

VINIFICATION

Fermentation et élevage en fûts de chêne (François Frères, chauffe Moyen +).

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur dorée, éclatante, reflets or jaune.

NEZ : Généreux. Arômes de fleurs blanches, d'agrumes, notes d'ananas, subtils arômes de vanille.

BOUCHE : Belle matière élégante, ronde, finale longue et harmonieuse et complexe. Un vin typé et original. Un vin qui, au fil des ans, s'affirme et prend de la rondeur en évoluant sur des notes de pain grillé, beurre, brioche.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10°C et 12°C

ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce blanche, carpaccio de Saint-Jacques, volaille à la crème, fromages à Pâte persillée, foie gras

GARDE

7 à 10 ans

DISTINCTION

Concours des Vins des Vignerons Indépendants, Paris 2011 : Médaille d'Argent