



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine Chante Cigale 2018

### Présentation du vin

#### Terroir

Galets roulés & Argilo-calcaire - Âge du vignoble : 40 ans

#### Vendanges

Vendanges manuelles et tri sélectif

#### Vinification

Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuve inox (70%) et en pièces bourguignonnes (30%). Elevage : 6 mois sur lies fines // Garde : 10 ans

### Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	14,00 %
Type de maison	Récoltant

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Filet de rouget à la fleur de sel et compotée d'aubergine fumée, cuisine provençale et méditerranéenne*

Température conseillée  
10-12 °C



**Nez**

*Nez de fruits exotiques et de fleurs blanches*



**Bouche**

*Bouche marquée par sa rondeur, finesse et sa finale minérale*