

CORBIERES BLANC 2023

Domaine des 2 Clés



Situation : L'exploitation est située à Fontjoncouse, un petit village typique des Corbières accessible par de petites routes sinueuses à travers garrigues et vallées rocheuses. Heureux propriétaire de plusieurs hectares de vignes centenaires, Gaëlle et Florian Richter fondent leur philosophie sur l'envie de travailler en harmonie avec la nature, de mettre en place une agronomie qui donne à la nature ce qu'il lui faut plutôt que de seulement chercher à obtenir. Le jeune couple base ses pratiques sur le modèle biologique et biodynamique, loin de tout ésotérisme.

Encépagement : Maccabeu, Vermentino, Grenache Blanc et Grenache gris

Terroir : Argilo-Calcaire d'une grande diversité minéralogique.

Température de Service : Entre 9° et 11°

Potentiel de Garde : 3 ans

Observations : Ce corbières blanc séduit immédiatement par l'élégance subtile de son nez, à la fois sophistiqué et très naturel, la franchise d'expression d'un fruit parfaitement mûr et sa verticalité minérale. En bouche, la sensualité et la gourmandise ne se départissent jamais d'une formidable sensation de fraîcheur et d'énergie. Aux saveurs franches de fruits blancs compotés, de coulis de pêche et de jus d'ananas répondent des évocations toniques d'agrumes. La finale est superbe : droite, entre douceur du fruit, expression légèrement empyreumatique du sol et juste tension.



Quelques accords : Supions à la provençale, Mousseline de saumon, Coquilles Saint Jacques aux feuilles d'oseille, Poulet aux morilles...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com