

# VDF « KATE » 2021

## Aubert et Mathieu



**Historique :** La maison Aubert & Mathieu c'est l'histoire de deux copains qui ont eu l'envie de produire ensemble du vin engagé et de qualité. Certaines cuvées sont actuellement en conversion bio et l'exploitation sera certainement intégralement convertie d'ici 2023. En plus de produire une belle gamme de vins rouges et blancs, les deux acolytes se sont donnés pour mission de réaliser une viticulture neutre en carbone en plantant des arbres (via le concept ECOLOGI) et en utilisant des emballages et packagings recyclés.

Même les bouteilles sont fabriquées localement à la verrerie d'Albi. La maison essaye aussi de préserver l'écosystème local en évitant d'utiliser des produits issus de la chimie de synthèse autant dans les vignes qu'à la cave.

**Encépagement :** Sauvignon 100%

**Terroir :** argile et sables

**Température de Service :** 9 à 10°C

**Potentiel de Garde :** A déguster sur la jeunesse des arômes

**Observations :** Quelle découverte que cette cuvée de vin blanc signé par le prometteur « Chai Urbain » Aubert et Mathieu. Cet encépagement à base de Sauvignon, atypique mais réfléchi, lui confère une tonicité impressionnante. L'aromatique s'inscrit clairement dans le registre de l'agrumes, à travers cette perception désaltérante du zeste de citron. La bouche, au tactile soyeux, est ronde et persistante. Un grand coup de cœur !



**Quelques accords :** Poke Bowl, Risotto d'Asperge, coquillages à la plancha...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

www.cave-de-longchamp.com - E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)