

# Domaine Saint Martin

HENRI CASES

**BLANC**

Cité de Carcassonne  
Indication Géographique Protégée



#### CEPAGE

50% Chardonnay 50% Sauvignon

#### VINIFICATION

Toutes nos vignes sont vendangées à la machine, le raisin blanc au lever du jour pour garder la fraîcheur. Les grappes sont pressées directement et les premier jus partent en fermentation dans des cuves bétons. L'élevage se fait sur les lies fines.

#### NOTES DE DEGUSTATION

Une robe d'un jaune pâle aux reflets cristallins. Le nez vous offre fruits et fleurs, des agrumes tels que le pamplemousse ou le citron mariés à un bouquet de fleurs blanches. Une jolie rondeur de bouche soutenue par une pointe citronnée donnant à l'ensemble une fraîcheur désaltérante. Belle harmonie.

#### CONSEILS A BOIRE

Servir très frais, entre 8-9°C, sur crustacés, terrines, poissons froids ou grillés..ou juste en apéritif !

#### GARDE

A apprécier sur sa fraîcheur aromatique dans les 18 mois.

