

CARRELET D'ESTUAIRE Confidences

Millésime : 2024

Cépage : Sauvignon

Sols : Sablo-limoneux favorisant l'expression aromatique du

Sauvignon

CARRELET D'ESTUAIRE

Ponfidences

TUTIAC

Vinification : Pressurage direct, maîtrise des températures.

Elevage sur lies fines en cuve inox.

Notes de dégustation : Une jolie robe pâle et lumineuse, un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés, une bouche équilibrée tout en fraîcheur, une finale intense avec une touche de sucrosité qui anime ce vin.

Accords gourmands : Apéritif, huîtres, fruits de mer et charcuteries.

Qu'est-ce qu'un carrelet?

Il s'agit d'une cabane de pêche à la silhouette atypique que l'on retrouve le long des estuaires de France, notamment en Gironde perchée sur ses pilotis, elle possède un grand filet surplombant l'eau qui sera abaissé puis remonté pour constater si les crevettes blanches de l'estuaire sont au rendez-vous!

