



Castini



En 2023, le Château de Sannes lance une nouvelle cuvée nommée Castini, un blanc très haut de gamme, élevé en jarre en grès pendant deux ans après une vinification en barriques chêne et acacia. Cette micro-cuvée propose une explosion des sens alliant gourmandise et minéralité.

La robe : Jaune pâle à reflets brillants. Nez très flatteur alliant les arômes de pêche de vigne et de fleurs blanches. La douceur de la craie et la finesse de fruits exotiques délicats tapissent agréablement le palais, avec une finale explosive sur une dominante de fruits blancs. L'élevage en jarres de grès confère au vin une remarquable minéralité et une texture saline.

Assemblage

- Ugni Blanc 50%
- Rolle 50%

Age de la vigne

Ce vin provient de vignes cultivées sur des parcelles d'une moyenne de 25 ans d'âges.

Accord mets et vins

À servir sur un repas de fête, avec des classiques comme le saumon ou les Saint-Jacques, ou plus original avec du crabe, des langoustines, des crevettes ou des gambas. Castini trouvera également un juste accord avec un suprême de pintade aux girolles ou une dinde farcie.

Vinification et Elevage

Élevé en jarre en grès pendant deux ans après une vinification en barriques chêne et acacia pour donner caractère et sublimer un gras élégant et frais.

Prix de vente conseillé

38€



Haut de gamme & Explosif

www.chateaudesannes.fr

#chateaudesannes

