

CHATEAU CABEZAC



CONCORDE

PRODUCT OF FRANCE

J. D. D. ENGUENYA

CONCORDE BLANC
AOP MINEROIS



L'Œil - Robe jaune pâle, lumineuse, aux reflets diamantins.

Le Nez - Intense et expressif. Dominé par le fruit (coing, agrumes frais). Finition élégante sur la fleur d'amandier.

La Bouche - Attaque vive et stimulante. Le milieu de bouche est rond, fruité et d'une grande douceur.

La Finale - Longue et agréable, témoignant d'un équilibre parfait (alcool/acidité) qui assure une excellente persistance aromatique.

CÉPAGES & TERROIR

Grenache blanc 70%

Macabeu 30%

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct, pour un jus d'une pureté cristalline. Une lente fermentation à 16° C pendant 18 jours pour sceller les arômes. L'expression unique de nos cépages, vinifiés séparément.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif pour sa fraîcheur. Le Concorde Blanc se marie élégamment aux fruits de mer, aux poissons et aux plats délicats de viandes blanches ou volaille. Servir à 6° C.

CHATEAU CABEZAC



CONCORDE

PRODUCT OF FRANCE

J. D. D. ENGUENYA

CONCORDE ROSE

AOP MINEROIS



L'Œil - Robe rose saumoné pâle, lumineuse et cristalline.

Le Nez - Intense et frais. Dominé par les notes fruitées de fruits rouges vifs (framboise, groseille et fraise).

La Bouche - Attaque fraîche et délicate. Le milieu de bouche offre un bon volume qui tapisse le palais.

La Finale - Longue et douce. Une persistance aromatique agréable qui laisse une sensation de fraîcheur et d'élégance.

CÉPAGES & TERROIR

Grenache noir 85%

Syrah 15%

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct, pour un jus d'une pureté cristalline. Une lente fermentation à 16° C pendant 18 jours pour sceller les arômes. L'expression unique de nos cépages, vinifiés séparément.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif pour sa fraîcheur. Le Concorde Rosé se marie parfaitement aux tapas, aux salades composées, à la charcuterie fine, aux pizzas et aux plats asiatiques. Servir à 6° C.

VIGNOBLE ENGUENYA



MUSCAT MOELLEUX

PRODUCT OF FRANCE

J. D. D. ENGUENYA

MUSCAT MOELLEUX
VIN DE FRANCE



L'Œil - Robe d'un jaune doré intense. Une couleur brillante et chaleureuse, annonciatrice de richesse.

Le Nez - Puissant et très fruité. Dominé par des notes de fruits exotiques et une touche séduisante de miel.

La Bouche - Attaque ample et grasse. Le milieu de bouche est charnu et enveloppant, offrant un beau volume qui tapisse le palais.

La Finale - Une belle persistance aromatique sur un final gourmand de miel de garrigue.

CÉPAGES & TERROIR

Muscat petits grains

Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage direct, pour un jus d'une pureté cristalline. Une lente fermentation à 16° C pendant 18 jours pour sceller les arômes.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif pour ses arômes fruités, le Muscat Moelleux sublime également le foie gras poêlé ou en terrine. En dessert, il s'accorde à merveille avec les tartes aux fruits ou les desserts à base d'agrumes. Servir entre 8° et 10° C.