



Château Capion - Domaine de Capion Blanc



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2023
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Saint-Guilhem-le-Désert
Cépage(s): Chardonnay
Région: Languedoc
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Un jaune citron brillant et lumineux puis un nez dominé par des notes de pain grillé, quelques fleurs blanches apparaissent. La bouche est fraîche et tonique bien que marquée par l'élevage. Ce Chardonnay sudiste conserve une vivacité surprenante, cette facette citronnée ira de pair avec un pavé de cabillaud et son risotto, une cassolette de coques ou autre délice de la mer. Attendre 2 ou 3 ans serait aussi une bonne idée.

ACCORDS METS

Filets de poisson à la crème
Cabillaud
Pâtes aux coques

LIEUX DE VENTE

Chateau Capion
CHEMIN DE CAPION
34150 ANIANE
Tel : 0033482810311
<https://chateaucapion.com/>