

La Source

BLANC



CHARLEMAGNE
CARCASSONNE

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE





LA SOURCE

75 cl
IGP Cité de Carcassonne
La Source
2022
Blanc

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

En cours



VIGNOBLE

Terrasse à sols caillouteux et sablonneux
Surface : 22 ha
Densité : 4400



VITICULTURE & VENDANGES

Taille / Palissage : Guyot
Entretien du sol : Intercepts et cultivateur
Particularités : Agriculture Biologique



Type de récolte : Vendanges mécaniques
Rendement : 60



VINIFICATION

Vinification : Pressurage direct, cuve inox
Élevage : cuve sphérique 4 mois
Assemblage : Viognier 70 %, Chardonnay 30 %



DÉGUSTATION & ACCORDS

Couleur : Robe jaune pâle et brillante aux reflets verdâtre et cristallins.

Bouquet : Expressif, aux notes subtiles et gourmandes de pêche, ananas accompagné d'une pointe de florale.

Bouche : Attaque tout en fraîcheur. Des arômes croquants et gourmands vont délicatement s'exprimer, tel que la pêche et les agrumes. La texture est ronde et opulente, permettant ainsi d'obtenir un bel équilibre entre des arômes vifs et volume soyeux. Finale tendre aux notes fruitées.



Note des sommeliers : Un blanc, vif, expressif avec une touche de fraîcheur et de subtiles notes de pamplemousse et de pêche. Ce vin pourra idéalement accompagner un poulet au citron ou encore un Pélardon légèrement affiné. Un vin blanc original !

RESPECTER TRANSMETTRE INNOVER

Le Domaine du Lycée Charlemagne est une unité de production agricole liée à l'Enseignement Agricole Public. Il est au diapason des enseignements dispensés sur le Campus Terre & Nature. Son équipe pratique quotidiennement une agriculture de précision, une agriculture durable, le respect de la biodiversité. Il contribue par son implication en appui des apprentissages autour des sciences du vivant à former les agricultrices et agriculteurs de demain.



CHARLEMAGNE CARCASSONNE

Domaine Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11000 Carcassonne
06 74 63 39 10
expl.carcassonne@educagri.fr

