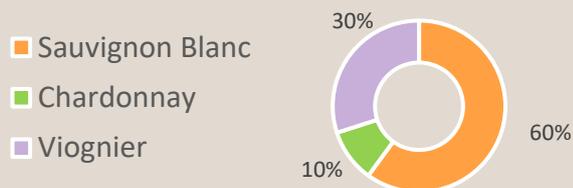


CHATEAU AUZIAS

Domaine Auzias Brise Marine

IGP Cité de Carcassonne 2023

Assemblage :



Terroir :

Issu de nos meilleurs coteaux argilo-calcaires, les vignes de 20 ans sont soumises à la double influence atlantique et méditerranéenne.

Vinification :

Pressurage direct, débouillage à froid.

Les différents cépages fermentent séparément en cuves inox.

Elevage :

4 mois sur lies fines.

Dégustation :

Magnifique robe claire à forts reflets verts - Belle complexité aromatique au nez avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes - Attaque très franche, bouche voluptueuse marquée par la puissance aromatique - Finale longue et très rafraîchissante.

Accompagne merveilleusement les plats à base de poisson, de fruits de mer et les viandes blanches. Très aromatique, ce vin peut être apprécié à tout moment de la journée.



DOMAINE DE PARETLONGUE – 11610 PENNAUTIER
info@auzias.fr | +33(0)4.68.47.28.28