



  
DOMAINE  
CAILHOL GAUTRAN

ESPERANDIEU - Blanc  
AOC Minervois

#### TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.  
Causse du Haut Minervois.

#### ENCEPAGEMENT

Assemblage de Grenache Blanc, Marsanne, Muscat Petit  
Grain, Vermentino.

#### VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. Pressurage direct  
et fermentation à basse température. Mise en bouteille  
précoce.

#### DÉGUSTATION

Nez très frais, notes de pêches blanches, de poires. Belle  
matière en bouche, de l'acidité et de la finesse pour ce  
vin blanc élégant qui saura vous séduire !

Suivant le dégustation recherchée, il se boit à une  
température de 10 à 15°C.

#### ACCORD METS ET VINS

Apéritif, plateau de fruits de mer, asperges, gambas  
flambées, calamars à la plancha.

#### CONSERVATION : 2 à 3 ans

*Un vin blanc élégant,  
qui saura vous séduire !*

*Olivia et Nicolas*