



LE CADET DE LABASTIDE Blanc Sec



- ◆ **Dénomination :** LE CADET DE LABASTIDE
- ◆ **Type de Vin :** IGP Comte Tolosan Blanc Sec
- ◆ **Millésime :** NM
- ◆ **Degré :** 12°
- ◆ **Centilisation :** 75 cL



Cépages : SAUVIGNON – LOIN DE L'ŒIL



VINIFICATION : Vinification traditionnelle : pressurage des raisins et fermentation des moûts à basse température.



NOTES DE DÉGUSTATION : Beaucoup de fraîcheur et de nerf pour cette très belle cuvée. Robe lumineuse. Au nez, superbes arômes de fruits blancs et de fruits exotiques. Très fruité en bouche avec des notes miellées du plus bel effet.



ACCORDS METS & VINS : Idéal à l'apéritif, sur des poissons grillés, des coquillages et plats à base de produits de la mer. Servir frais (10 à 12°C)

La Maison Labastide est installée au cœur du vignoble millénaire de Gaillac. La double influence climatique (atlantique et méditerranéenne), la diversité des sols tarnais et la typicité des cépages plantés constituent son terroir. Dotée d'un savoir-faire de plus d'un demi-siècle, La Maison Labastide propose une large palette de vins respectueux de ce terroir et emblématiques de la région.

MAISON LABASTIDE BP 12 - 81150 MARSSAC

☎ 05 63 53 73 73 ☎ 05 63 53 73 74

www.cave-labastide.com ✉ commercial@cave-labastide.com

SCA - SIRET 777 225 202 00012 - Agrément 81.86 - CCP Toulouse 1459.05 J
TVA intracommunautaire : FR 94 777 225 202