Terrasses du Couchant Blanc- Château Guilhem
IGP Pays Cathare 2023

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	60% Chardonnay, 40% Sauvignon	10°	13,5%

Repas gastronomique ce soir !

Élégants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Minéral | Élégant | Vif

Service

L'accord parfait
Volaille de Bresse sauce morille

Le contre-pied facile
Un brunch en famille

Apogée	Garde
2025	2028

Dégustation

Oeil
Or pâle aux reflets dorés.

Nez
Intense, marqué par les fruits blancs et une touche grillée.

Bouche
Ronde et ample, équilibrée par une belle minéralité.

Château Guilhem

Sur des coteaux argilo-calcaires exposés sud-sud ouest, sur le massif de la Malepère, s'épanouissent les différents cépages Merlot, Cabernet Franc, ... Le sol particulier de ce terroir, son altitude et sa situation géographique au croisement des influences atlantiques et méditerranéennes apportent aux vins un caractère à la fois souple et aromatique. Depuis 2010, les vignes sont cultivées en agriculture biologique pour le grand respect du Terroir.

Pays	Région
France	Languedoc-Roussillon

Appellation
IGP Pays Cathare

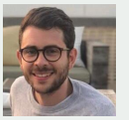
Terrasses du Couchant Blanc- Château Guilhem

Les alibis d'ouverture

- Le soleil se couche
- Complètement à l'Ouest
- Samedi soir, début de bonne soirée.

L'avis de l'expert Vineaste

Niché sur les « terres blanches » calcaires du domaine, les vignes procurent à ce ce vin une belle expression du terroir. Le Chardonnay apporte sa générosité et sa texture veloutée, tandis que le Sauvignon équilibre l'ensemble par sa vivacité et sa minéralité. L'élevage en fût de chêne affine encore sa complexité et lui confère une belle capacité de garde. Un vin structuré, riche et élégant, parfait pour accompagner des plats gastronomiques.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !