

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cantalouette Blanc

Périgord Blanc IGP

Château Tour des Gendres



**Région** : Sud-Ouest, France.

**Appellation** : Périgord Blanc IGP.

**Domaine** : Château Tour des Gendres.

**Cépages** : 20% Savagnin Blanc, 40% Sauvignon Blanc, 40% Chenin Blanc

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2031

**Robe** : jaune doré, brillant.

**Nez** : expressif, aux notes d'agrumes mûrs, de zestes de kumquat et de pamplemousse, de fleurs de pommier.

**Bouche** : attaque en volume, avec du gras, de la profondeur, relevés par une acidité électrique, salivante et de beaux amers de zeste voire de ziste de pamplemousse dans une finale persistante.

**Conclusion** : trois cépages de la même famille pour un résultat bluffant, d'une harmonie parfaite et d'une énergie folle !

**Service** : servir à 9°C. Chipirons au piment d'espelette, nouilles de riz sautées aux légumes et au piment, blanquette de veau.

Le test ADN a démontré que le Chenin et le Sauvignon sont deux enfants naturels du Savagnin. Luc de Conti a appris cette filiation de la part du Dr José Vouillamoz, qui lui a précisé que les cépages de la même famille donnent souvent de bons résultats en assemblage. Comme Luc cultivait déjà les enfants, sur ces conseils il a pris la décision de planter du Savagnin pour la première fois à Bergerac. Le résultat de ce premier millésime est renversant !

**Teneur en alcool** : 14%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 92647 75 2023    **Prix membre** : 13.30

**Prix catalogue** : 14.80