Wijnfiche

La Cigaralle - Chardonnay | Côtes Du Lot IGP
France (SUD OUEST) — 2023

Domaine

Ch. de Cayx

Le Château de Cayx, situé à une vingtaine de kilomètres de Cahors dans le sud-ouest de la France, se trouve au cœur du vignoble de Cahors et remonte au début du XVe siècle. À l'origine un petit fort destiné à contrôler la navigation sur le Lot, son nom « Cayx » provenant probablement du gaulois *cajo*, signifiant « quai », le château a été agrandi et rénové au fil des siècles pour devenir une imposante demeure en pierre. Aujourd'hui, il sert de résidence française à la famille royale danoise. La Reine et le Prince ont consacré de nombreuses années à restaurer et transformer le château, tout en reconstituant un prestigieux domaine viticole de près de 24 hectares.

Vinification

La Cigaralle provient de 3 hectares de Chardonnay, principalement plantés sur les sols argilo-calcaires autour du Château de Cayx. Les raisins sont récoltés mécaniquement, soumis à un pressurage direct, un débourbage à froid, une fermentation en cuves inox thermorégulées, et un élevage sur lies. La Cigaralle est ensuite élevée pendant 10 mois en fûts d'acacia.
« Cigaralle » est un mot ancien, probablement d'origine catalane, utilisé en Aquitaine et en Occitanie pour désigner un petit pavillon dans un parc ou un jardin d'agrément où l'on peut entendre le chant des cigales.

Dégustation

Cette cuvée présente une couleur jaune citron, claire et profonde. Le nez est complexe et expressif, avec des arômes frais de pêche blanche, citron, litchi et agrumes, complétés par des notes d'abricot sec et de bois provenant de l'élevage en fûts d'acacia. En bouche, le vin offre un beau volume, est rond et légèrement beurré, avec beaucoup de fruit et une belle assise minérale soutenue par une fraîcheur agréable.

Mets adaptées

Tapas | Aziatische salade met kip | Poisson - Sole meunière | Fromage - fromage fermenté blanc - Brie de Meaux

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

