Château Maylandie
Le Cabanon blanc / Blanc Tradition
A.O.C. Corbières -12.5% vol.

Cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne, et Marsanne,

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : pressurage de la vendange et macération pelliculaire d'une heure dans le pressoir. Puis, dans la cuve, débourbage à 6° durant 2 jours. Puis lancement de la fermentation dans une autre cuve lorsque la température est remontée à 14°, avec maintien de la température à 16°. Elevage sur lies fines.

Elevage : cuve inox et bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition – 75 cl – capsule en alu-complex – bouchon synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles avec poignée

Caractéristiques : robe brillante, de couleur or pâle, avec de beaux reflets vert argent.
Premier nez est floral comme le genêt. Puis viennent des notes d'agrumes (orange et écorce de citron vert) et aussi des arômes d'épices douces (cannelle) et camphrées (cardamome). Il offre ensuite des notes fruitées comme la pomme et la poire au sirop.
L'attaque en bouche est souple, le vin est ample. Il est sur le fruit blanc et mûr. Bel équilibre caractérisé par une agréable fraîcheur et une délicate onctuosité.
Vin à la fois sec et gras, le Cabanon blanc se déguste dès l'apéritif. A table, il accompagne aussi bien les fruits de mer cuisinés que les poissons grillés ou préparés avec une sauce au beurre blanc.

Distinctions : Médaille de bronze *Concours des Grands Vins de Corbières* et *Terre de Vins* pour le 2003

Potentiel annuel : 8 000 bouteilles