

Autentica

Saint-Émilion · Ch. Cantelaube

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Château Cantelaube (Saint-Émilion)
APPELLATION	AOC Saint-Émilion — Bordeaux
CUVÉE	Autentica
CÉPAGES	Merlot et Cabernet Franc
ÉLEVAGE	En amphores de grès (~9 mois) — sans sulfites ajoutés
CULTURE	Bio / HVE 3

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Autentica, un Saint-Émilion vinifié et élevé en amphores de grès, sans sulfites ajoutés — pur et naturel.

Au nez

- Cerise et griotte
- Notes florales
- Épices et prune

En bouche

- Grain fin, texture veloutée
- Tanins soyeux
- Fraîcheur, note de prune

EN UNE PHRASE

Un Saint-Émilion **pur et velouté**, élevé en amphore — cerise, épices et tanins soyeux, au plus proche du fruit.

LES CÉPAGES

- **Merlot** — rondeur, fruit et souplesse ; le cœur du vin.
- **Cabernet Franc** — fraîcheur, épices et structure fine.

L'élevage en amphores de grès (sans bois) préserve la pureté du fruit ; cuvée sans sulfites ajoutés.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge frais et digeste, sur les charcuteries et les viandes.

À TABLE

- Terrines et pâtés
- Viandes rouges grillées
- Viandes en sauce légère

FROMAGES

- Fromages

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Terrine maison et un verre à 16 °C. La pureté du fruit et la fraîcheur de l'Autentica répondent à une bonne charcuterie.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafes 30 minutes.
- **Garde** — à boire sur le fruit, 3 à 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.