

CAVE DISTRI ABOUT

Fiche premium de dégustation

Cigalus Blanc 2022

Gérard Bertrand · Sud de France

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	Gérard Bertrand — Domaine de Cigalus
APPELLATION	IGP Aude Hauterive — Languedoc
MILLÉSIME	2022
CÉPAGES	Chardonnay 80 %, Viognier 15 %, Sauvignon Blanc 5 %
ÉLEVAGE	~70 % en barrique de chêne français (7-8 mois)
CULTURE	Biodynamie (Demeter)

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée phare de Gérard Bertrand, un blanc du Sud opulent conduit en biodynamie et élevé en barrique.

Au nez

- Agrumes mûrs (pamplemousse)
- Pêche blanche et miel
- Fruits secs, note toastée

En bouche

- Pleine et soyeuse
- Vanille, grillé et beurre
- Fruits exotiques, belle longueur

EN UNE PHRASE

Un grand blanc du Sud **ample et soyeux**, entre agrumes mûrs, pêche et notes toastées — riche mais frais.

LES CÉPAGES

- **Chardonnay (80 %)** — le gras, les agrumes et la structure ; porté par l'élevage en barrique.

- **Viognier (15 %)** — fleurs et fruits jaunes (abricot, pêche), il parfume l'assemblage.
- **Sauvignon (5 %)** — une pointe de fraîcheur et de vivacité.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc gastronomique, sur les crustacés et les volailles crémeuses.

MER & CRUSTACÉS

- Saint-Jacques poêlées
- Homard
- Poissons en sauce

VOLAILLES & FROMAGE

- Volaille à la crème
- Parmesan

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Noix de Saint-Jacques poêlées, verre à 11 °C. Le gras vanillé du Cigalus et les Saint-Jacques forment un accord riche et gourmand.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 10 et 12 °C.
- **Verre** — un verre à vin blanc, plutôt large.
- **Garde** — à boire ou garder, 3 à 5 ans (voire 10).

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