

L'ODYSSÉE



A 15 km de Carcassonne, cette exploitation est restée dans la même famille **depuis 1817**. Elle s'étend sur des terroirs variés en AOP MINERVOIS et IGP PAYS D'OC.

Bénédicte et Rodolphe GOBÉ, septième génération, perpétuent leurs Minervois de grande tradition et osent inventer des vins originaux.

Partagez notre enthousiasme lors des **moments œnologiques** :

- **Atelier d'initiation à la dégustation** pour toute la famille
- De chez vous, **dégustation des vins en direct** avec nous

IGP Pays d'Oc BLANC



Assemblage rare de **Sauvignon blanc**, **Viognier** et **Marsanne**.



Belle robe jaune pâle, brillante. Le nez séduit par sa fraîcheur, **ses arômes d'agrumes, de pamplemousse, d'ananas et de fruits de la passion**.

La bouche est ample, équilibrée et très fraîche.

Elle vous surprend par sa finale minérale, presque anisée et **sa persistance aromatique**.



Parfait sur les coquillages, un bar au sel, un loup sauce fenouil, une truite aux amandes ou un maquereau au four, mais aussi sur un comté fruité, un brillat-savarin bien fait et un bon pain de campagne .



Température de service : 12°C



Potentiel de garde : 3 à 4 ans



Rendez-vous sur notre site www.chateaulamiral.fr

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