

Dom. du Cagueloup

2008 ★

■ Vin blanc tranquille

■ Élevé en cuve

Surface
2 ha

Production
12 000 bouteilles

Prix
11 à 15 €

Vin sélectionné
dans

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2010

Un habitué du Guide, depuis la première édition. Ses blancs ont figuré plus d'une fois aux meilleures places. Celui-ci, à base de clairette, s'habille d'une robe or pâle aux reflets verts. Les fruits à chair blanche et les fleurs, assortis d'une pointe mentholée, composent un nez agréable. L'attaque vive introduit une bouche dense, structurée, fraîche et aromatique, d'une belle persistance. La bouteille qu'il faut pour des fruits de mer ou une terrine de poisson. Les dégustateurs ont également apprécié le **rouge 2006 (15 à 23 €)**, une étoile. Issu à 90 % de mourvèdre, ce bandol au fruité intense se montre rond et charnu, avec des tanins fondus. Il peut attendre deux à trois ans et accompagnera un gigot d'agneau.

● Richard Prébost, SCEA Dom. du Cagueloup, quartier Cagueloup, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer, France, tél. 04 94 26 15 70, fax 04 94 26 54 09

☑ ♿ 🍷 t.l.j. 9h30-19h