



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

Cuvée Loin de L'oeil



VIN BLANC SEC

La cuvée Loin de l'Œil du Château d'Escabes est un **vin blanc élégant et raffiné**, entièrement élaboré à partir du cépage traditionnel du Gaillacois. Avec ses notes complexes de **fruits à chair blanche** et de **fleurs**, il est idéal pour les apéritifs et les plats de fruits de mer.



Sol : Boulbène



Cépage : Loin de l'oeil



Élevage / vinification : Élevage en cuve inox



Vue

Robe élégante de blanc aux reflets verts.



Nez

Complexité aromatique mêlant des notes de poire, de pomme et de fleurs blanches.



Bouche

Fraîcheur et finesse en bouche, soutenues par une finale saline, pour un vin gourmand et élégant.



75 CL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
11-13°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Loin de l'Œil du Château d'Escabes s'accorde à merveille avec les plats de poissons à l'aneth.



Apéritif



Volailles blanches Crustacés et Fruits de mer



Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio



Chateau d'Escabes



DOMAINE
Château d'Escabes



TYPE D'AGRICULTURE
Bio



RÉGION VITICOLE
Sud-Ouest



AOC / AOP
Gaillac

À propos de la cuvée Loin de L'oeil

Héritage et caractère du terroir

La cuvée Loin de l'Œil est une nouvelle cuvée du Château d'Escabes, un domaine situé à Lisle-sur-Tarn en AOP Gaillac. Le vignoble bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle, se trouvant à la croisée des influences climatiques méditerranéenne et océanique. Entre les vents d'Autan et d'Ouest, les vignes poussent sur **des sols de Boulbènes**, un assemblage limono-argilo-calcaire, apportant aux vins **une remarquable fraîcheur**.

Loin de l'Œil : cuvée monocépage

L'élaboration de cette cuvée utilise **100% de cépage Loin de l'Œil**, une variété traditionnelle de la région du Gaillacois. Pour conserver la fraîcheur caractéristique du cépage, les **vendanges ont lieu tôt dans la saison**.

Viticulture et vinification

Le Château d'Escabes utilise des **méthodes respectueuses de l'environnement** en évitant pesticides et insecticides. Le domaine travaille aussi le sol pour réduire le besoin d'herbicides, ce qui lui a valu **une certification AB en 2021**. La vendange commence à l'aube et s'ensuit d'un **pressurage direct à froid à 10°C** et à faible pression. Ensuite, la clarification a lieu en cuve inox 24 heures plus tard, avec une fermentation à température contrôlée de 16°C. Le vin bénéficie finalement d'un **élevage sur lies** jusqu'à la fin de l'année pour améliorer son potentiel de vieillissement.

Notes de dégustation

Ce vin blanc présente **des reflets verts captivants**. Son nez complexe dévoile des arômes de **fruits à chair blanche** tels que **la poire** et **la pomme**, complétés par des notes de **fleurs blanches**. En bouche, une fraîcheur et une finesse accompagnent ces arômes, le tout magnifié par **une finale saline**. Un vin savoureux, idéal pour les gourmets.

Accords mets-vin et température de service

Servir la cuvée Loin de L'oeil entre 11°C et 13°C. **Parfait en apéritif**, cette cuvée se marie exceptionnellement bien avec des coquillages en persillade, des plats de poissons à l'aneth, des volailles et des fromages de caractère.

Château d'Escabes

Route des Barrières, 81310 Lisle-sur-Tarn, Tarn, France
Tél : +33 7 68 70 27 06 / E-mail : chateau.escabes81@gmail.com

VigneronsBio