

Château ARNAUDE Cuvée 1876 Blanc 2020

AOP Côtes de Provence



Château
ARNAUDE

Cépages:

Rolle 90%, Sémillon 10%

Sol/Terroir:

Argilo-calcaire

Vendanges:

A la main en matinée

Vinification:

Vinifié et élevé 7 mois en
briques neuves en bois de
chêne et d'acacia. Élevage sur
lies.

Température de service:

10°C

Degré:

13%

Notes de dégustation:

Robe de couleur or aux reflets
brillants. Élégantes notes fruitées
au nez, avec une pointe de miel
et de notes boisées apporté par
l'élevage en barrique. La bouche
est élégante et puissante aux
arômes de beurre et de vanille, et
une finale sur des notes
citronnées.

Accords mets & vin:

*Poissons grillés, risotto, gambas à l'ail
et au persil, poulet au citron, fromages
affinés...*

