

Côtes de Provence
Blanc, 2021



LE VIGNOBLE :

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépage : Rolle

DÉGUSTATION :

Robe aux reflets verts. Nez explosif sur les fruits à chair blanche, les agrumes et les fruits exotiques. Bouche charnue soutenue par une trame croquante et minérale. Un vin parfait en toutes circonstances, concentré de pur plaisir.

Degré : 13°

Service de température : entre 6 et 8°C.

Accords mets et vin : apéritif, poissons grillés, sushis, fromages de chèvre.

