

L'Excellence Blanc

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Vin blanc phare de la Provence

Beschreibung:

L'Excellence Blanc de Château Saint-Maur associe, en toute humilité, expression du terroir et délicatesse. Ce monocépage blanc est aussi délicieux à l'apéritif qu'avec une multitude de plats, tels que fruits de mer, poissons ou viandes blanches. Par son élégance, sa finesse et sa complexité, ce vin inoubliable évoque à chaque gorgée la tradition et l'héritage de la Provence.

Degustationsnotiz:

Jaune intense. Jolie minéralité dans le nez fruité et d'une tendre douceur, aux notes de pêche blanche, de fleur d'oranger et de litchi. Un grand plaisir en bouche, avec à nouveau beaucoup de fruits blancs et jaunes, ananas et coing, il révèle sans cesse de nouvelles facettes, bel équilibre entre amplitude et fraîcheur. La Provence peut aussi voir "La vie en blanc".

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Côtes de Provence AOP
Elevage:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Rolle (Vermentino)
Artikelnummer:	1306223



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Excellence Blanc

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Rolle (Vermentino)
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés