

2023 L'Excellence Blanc

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

Vin blanc phare de la Provence



Description:

L'Excellence Blanc du Château St-Maur combine humblement expression du terroir et élégance. Ce vin blanc monocépage est excellent à l'apéritif, mais aussi en accompagnement d'une multitude de plats comme les fruits de mer, les plats de poisson ou la volaille. Son élégance, son raffinement et sa complexité lui font vivre une expérience de dégustation inoubliable qui capture la tradition et l'héritage de la Provence dans chaque gorgée.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château Saint Maur
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Rolle (Vermentino)
Référence:	1306223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Excellence Blanc

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Rolle (Vermentino)
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés