



## Château d'Estoublon blanc

Les Baux de Provence AOP

### Descrizione:

#### Profilo aromatico:

Il vino è espressivo al naso, caratterizzato da aromi di frutta estiva come pesca bianca e albicocca. Sono presenti anche delicate note floreali e un accenno di spezie dolci come la vaniglia.

Al palato il vino colpisce per la sua freschezza. Il finale, lungo e vivace, è caratterizzato da un amaro fine ed elegante che bilancia armoniosamente l'acidità.

#### Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

#### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Francia

**Allevamento:** 7 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne

**Numero articolo:** 0188223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château d'Estoublon blanc

Les Baux de Provence AOP

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Rolle (Vermentino), 10% Marsanne
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	7 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.