

L'Excellence Blanc

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

Il vino bianco di punta della Provenza



Beschreibung:

L'Excellence Blanc di Château Saint-Maur è un'umile miscela di espressione del territorio e delicatezza. Questo bianco da vigneto singolo è delizioso sia come aperitivo che con una moltitudine di piatti, tra cui frutti di mare, pesce e carni bianche. Con la sua eleganza, finezza e complessità, questo vino indimenticabile evoca la tradizione e il patrimonio della Provenza a ogni sorso.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso. Bella mineralità al naso, fruttato e dolcemente dolce, con note di pesca bianca, fiori d'arancio e litchi. Al palato è un grande piacere, con ancora una volta tanta frutta bianca e gialla, ananas e mela cotogna, che rivela sempre nuove sfaccettature, un bell'equilibrio tra pienezza e freschezza. La Provenza può anche vedere "La vie en blanc".

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Côtes de Provence AOP

Allevamento: 5 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1306223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Blanc

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Rolle (Vermentino)
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi