



2023 M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Frutta di Provenza in un vino da aperitivo

Descrizione del vino:

La gamma Saint-M sviluppa vini da piacere ideali come aperitivo o per un momento di convivialità. Questa gamma coltiva uno stile flessibile ed espressivo.

Nota di degustazione:

Giallo brillante con riflessi verde lime. Fiori di pera e gelatina di mele cotogne al naso seducenti, sostenuti da fini note agrumate e da fiori di sambuco. Attacco delicatamente cremoso con un'affascinante interazione tra freschezza, pienezza e mineralità, che rivela costantemente nuove note floreali, ora anche ananas e ribes bianco. Un bianco provenzale per tutte le occasioni.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Provenza

Produttore:

Château Saint Maur

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

100% Rolle (Vermentino)

Numero di articolo:

1306323

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

M by St-Maur Blanc

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Rolle (Vermentino)
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi