

2023 L'Excellence Blanc

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

Vino bianco di punta della Provenza



Descrizione del vino:

L'Excellence Blanc di Château Saint-Maur combina espressione del terroir ed eleganza in modo modesto. Questo vino bianco puro è ideale come aperitivo, ma anche come accompagnamento a una varietà di piatti come frutti di mare, piatti di pesce o carni bianche. La sua eleganza, raffinatezza e complessità lo rendono un'esperienza di godimento indimenticabile, che cattura ad ogni sorso la tradizione e l'eredità della Provenza.

Nota di degustazione:

Colore giallo intenso. Fine mineralità al naso fruttato, pesca bianca, fiori d'arancio e litchi, con una delicata dolcezza. Grande piacere di beva con ancora tanta frutta bianca e vivace, ora anche ananas e mela cotogna, che mostra sempre nuove sfaccettature, buon equilibrio tra pienezza e freschezza. La Provenza sa fare anche "La vie en blanc".

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Château Saint Maur
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Rolle (Vermentino)
Numero di articolo:	1306223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Blanc

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Rolle (Vermentino)
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi