



LA COSTE

Provence



SARL La Coste Distribution, Lisa, Lisa Blanc, IGP
Méditerranée, Blanc,
IGP Méditerranée, France

TERROIR

Sols argilo-calcaires

VINIFICATION

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.

Pressurage basse température et inertage des pressoirs.

Fermentation basse température.

Élevage court en cuves inox thermorégulées sur lies fines (4-5 mois).

Préservation du fruit et de la fraîcheur.

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

10°

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Nez complexe et frais

Notes de fruits blancs et d'agrumes accompagnées d'une belle minéralité.

Volume en bouche, rondeur et fraîcheur sur des notes de citron vert.

Petit côté salin en fin de bouche très discret.

Jolie robe dorée.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons méditerranéens grillés

Poêlée de légumes, ratatouille

Apéritif, plancha de fruit de mer, Tomates Mozzarella

Fromage de chèvre frais

SARL La Coste Distribution
2750 route de la Cride, 13610 Le Puy Sainte Réparate

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

2TL84F