



CHÂTEAU LA COSTE



Château La Coste, Pentes Douces Blanc, AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Blanc, 2024 AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

LE MILLÉSIME

Millésime de haute maturité, sec et caniculaire.

SITUATION

Pentes argilo calcaires
Exposition Nord

TERROIR

Terroirs d'altitudes intermédiaires (350m)

À LA VIGNE

Sélection parcelleire.
Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières
Fermentation en partie en barriques de plusieurs vins,
Bâtonnage
Cuvée biologique issue de raisins certifiés Demeter

ÉLEVAGE

Élevages sur lies fines en fûts de chêne d'un vin

CÉPAGES

Grenache blanc, Sauvignon blanc,
Vermentino

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

12°

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe à reflets dorés.

AU NEZ

Nez riche, complexe et puissant sur des notes d'agrumes.

EN BOUCHE

Arômes de fruits blanc : pêches et poires. Touche florale d'aubépine légèrement épicée.
Bouche ronde et suave, fraîche sur une finale d'agrumes du vermentino. Belle tension, jolie minéralité, petite salinité en fin de bouche



ACCORDS GOURMANDS

Asperges vertes aux œufs mollets

Poêlée de crevettes à l'ananas

Blanquette de lotte au citron vert

Fondue aux morilles

Beaufort d'été

