



LA COSTE

Provence



La Coste, Le Blanc La Coste, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Blanc, 2024

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

VINIFICATION

Vendanges mécaniques.
Pressurage basse température - inertage des pressoirs.
Fermentation basse température.
Cuvée Biologique

ÉLEVAGE

Élevage court en cuve inox thermorégulée sur lies fines (4-5 mois) afin de préserver du fruit et de la fraîcheur.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Rolle ou Vermentino, Sauvignon

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

11°

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Notes florales et fruits blancs : pêche, poire, ananas.

ASPECT VISUEL

Robe jaune claire aux reflets légèrement argentés,

AU NEZ

Nez fin et frais.

EN BOUCHE

Bouche gourmande, bien équilibrée par la fraîcheur, la salinité et les notes d'agrumes frais.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons méditerranéens grillés
Poêlée de crustacés et coquillages
Bruschetta aux aubergines et au pistou
Fromage de chèvre frais

