

VOL DE NUIT BLANC 2023

CÔTES DE PROVENCE AOP



CÉPAGES

Vermentino 90% - Clairette 10%



TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines en cuve inox.

DÉGUSTATION

La robe est d'une jolie couleur jaune pâle avec quelques reflets verts pâles.

Le nez présente d'intenses arômes de pamplemousses roses et de poires. Quelques notes herbacées ancrent ce vin en Provence.

La bouche, d'une superbe matière, offre de jolies notes d'agrumes et de fruits blancs. Puis, une magnifique vivacité s'installe et apporte finesse et fraîcheur.

La finale est sur la fraîcheur et l'élégance.

Équilibre, intensité, fruité et finesse, sont les maîtres-mots de ce joli vin !

A BOIRE

Un vin fruité et gourmand à boire sur 3 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Dès l'apéritif ou sur de beaux poissons grillés, des supions à la plancha ou des fromages frais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°.