

# VOL DE NUIT BLANC 2024

CÔTES DE PROVENCE AOP



## CÉPAGES

Vermentino 100%

## TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

## ELEVAGE

Sur lies fines en cuve inox.

## DÉGUSTATION

La robe est d'une jolie couleur jaune pâle.

Le nez est riche et puissant aux notes d'agrumes légèrement anisées évoluant vers la pêche et la poire.

La bouche est vive et franche avec une belle attaque ; viennent ensuite des notes minérales et fruitées, puis une magnifique vivacité s'installe et apporte finesse et fraîcheur.

Équilibre et intensité, élégance et typicité, 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, de calamars à la planche ou des chèvres frais.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°.