



CÔTES DE PROVENCE BLANC 2022 MAS DE CADENET

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 100% rolle

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle. Le nez est fin, délicat et complexe. On perçoit des arômes fruités (poire, pomme, agrumes, ananas), des notes minérales et des arômes de fleurs blanches (aubépine, fleur d'oranger,...). La bouche est de style souple, avec de l'élégance et de la délicatesse. Les arômes de bouche, sur le fruité et le floral sont présents. Le vin est long et équilibré (6 caudales).

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Coquillages, poissons blancs cuits vapeur ou pochés (sole, cabillaud)



Commentaires du sommelier :

Une cuvée ample, aromatique et élégante qui révèle parfaitement le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

