



CÔTES DE PROVENCE BLANC 2021 " GRANDE GARDE " MAS DE CADENET

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

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle, caractéristique du cépage Rolle.

Le nez évoque les agrumes, les fruits secs, la cire d'abeille et les fleurs. Un caractère délicatement boisé est aussi présent. La bouche est volumineuse, dense, avec une texture douce et onctueuse. Les arômes rappellent la poire, le coing, la cire d'abeille et restent bien présents durant la finale longue et savoureuse.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Ce grand blanc se marie habituellement avec des poissons puissants ou en sauce ; des viandes blanches alliées à des épices fraîches peuvent aussi faire une belle alliance. Après quelques années de cave, une sélection des fromages affinés lui iront très bien ...

Commentaires du sommelier :

"Grande Garde" est issue d'une sélection de vieilles vignes de Rolle plantées au pied de la Montagne Sainte Victoire sur un sol d'éboulis calcaires. Le fermentation en fûts et demi-muids de chêne, l'élevage sur lies avec bâtonnages lui apporte complexité et densité. Un grand vin gastronomie, inattendu et suprenant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

