Cuvée "Symphonie" Blanc 2018 - Château Sainte-Marguerite - Cru Classé Côtes de Provence - 75cl

Ce sublime Cru Classé Côte de Provence, n'occupe que 3 hectares sur un total de 98 hectares que compte le domaine et produit quelque 24 000 cols. L'unique cépage qui le constitue, est le Rolle (Vermentino). L'élevage en fûts de chêne (50% de neufs par millésime) se déroule pendant 10 à 15 mois. Ce blanc harmonieux et complexe sera parfait en accompagnement de crustacés, d'une lotte à l'américaine ou bien encore de fromages secs. A déguster dès à présent? Vous pourrez toutefois le conserver couché à l'abri de la lumière dans un espace sec et à une pression et températures constantes, durant 18 à 36 mois.

Image not found or type unknown

Nez: délicat, fin et complexe. Agrumes, vanille et miel et notes grillées.
Bouche: aromatique, riche, fine et persistante. Finement miellée.
Robe: Or vert.

23.74 EUR

Artcode: 00002202
Vins, Vins BIO, Vins blancs

Informations complémentaires	
Couleur et type	Blanc
Année	
Bouteille	75cl
Alcool	13,5%

Pays	France
Région	Côtes-de-Provence A.O.P.
Producteur	Château Sainte Marguerite
Raisin	Vermentino
Goût	équilibré, Frais, Fruité
Plats	fromages à pâte dure, fromages a pâtes dure, poisson grillé, poissons pochés