



Les Vins Du Château De Beaupré

Coteaux d'Aix-en-Provence - Blanc 2017

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Clairette (5%) / Sauvignon (20%) / Sémillon (25%) / Vermentino ou Rolle (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, éclatante, reflets dorés.

BOUCHE : Aromatique, intense, épanouie, légères notes de fleurs, subtiles notes de fenouil, légères notes de citron, souple, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Langoustines, Poissons grillés, Sushi, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

