



BLANC GRANDE CUVÉE

AOP Côtes de Provence

Cuvée 2014

Ce blanc de couleur jaune brillant aux reflets verts évoque des arômes de tilleul et de fleurs blanches.

Après une attaque ample, la bouche est soutenue, une finale agréable sur des notes exotiques, il est enveloppé, velouté et raffiné.

Il convient très bien pour un repas de fête familiale, une célébration ou en plat principal.

Il s'associe à une cuisine de la Mer, asiatique, indienne ou orientale.

Servir entre 12-13°C.

Assemblage 100% Sémillon

Accompagnement

Poisson au beurre blanc, brochettes de gambas persillées, plateau de coquillages.

Bouteille Disponible en 750ml

Récompenses

Médaille d'Or Paris 2013