



MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN
D E P U I S 1 9 1 2



Domaine de la Courneirède, AOC Côtes de Provence, Blanc, 2022

AOC Côtes de Provence, Provence, France

CÉPAGE

Rolle 100%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir entre 13°C et 14°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Bouche structurée composée d'une touche de miel qui apporte à la fois de la sucrosité et des tanins légers. Finale mordante et acidulée.

ASPECT VISUEL

Robe blanc limpide, légers reflets jaunes.

AU NEZ

Nez floral (tilleul et verveine), une pointe exotique (fruit de la passion) et de pâte de coing.

EN BOUCHE

Bouche structurée et composée d'une touche de miel qui apporte à la fois de la sucrosité et des tanins légers. Finale légèrement mordante et acidulée.

ACCORDS GOURMANDS

Compagnon idéal des poissons et crudités. Plus tard, vous pourrez le déguster avec des viandes blanches.

