



Château Mouresse

Vins de Provence

Blanc Classic 2022 AOC Côtes de Provence

Mis en bouteille au château

Cépages: 70 % Rolle, 15 % Sémillon, 15% Clairette

Majoritaire dans cet assemblage ; le Rolle, cépage aromatique procure équilibre et complexité, le Sémillon le complète en apportant de la longueur.

Notes de dégustation

Robe : Or pâle, scintillante animée par des reflets verts

Arômes : Vin franc et frais qui développe des notes florales.

Tout en rondeur, avec une belle minéralité, suave, floral aux arômes d'agrumes accompagnés d'une touche de verveine.

Ce blanc est équilibré, gourmand avec de la vivacité en finale..

Harmonie Mets-Vins

Un vin au plaisir immédiat qui vous accompagnera aussi bien à l'apéritif qu'avec une grillade de poisson, un bar en sauce ou encore une volaille blanche.

Température de service: 8 à 10°C

