

CUVÉE CALEIA

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

BLANC 2022

CÉPAGES

Vermentino, Ugni-blanc

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair, aux reflets dorés

Nez : Délicat, sur des notes de fleurs jaunes et de boutons-d'or.

Bouche : Attaque vive, avec de la fraîcheur et des notes de zestes de citrons. Finale équilibrée.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéal avec des coquillages, crustacés, poisson en sauce ou grillé, escargots, cuisses de grenouilles, fromages de chèvre demi-sec et sec, Saint-Félicien, Saint-Marcellin....

CONSEILS DE CONSOMMATION

À boire jeune, pendant la première année.
Servir entre 8 et 10°C.

DEGRÉ

12,5%Vol.

