

# 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.

