

## 2023 L'Excellence Blanc

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Vin blanc phare de la Provence



**Description:**

L'Excellence Blanc de Château Saint-Maur associe, en toute humilité, expression du terroir et délicatesse. Ce monocépage blanc est aussi délicieux à l'apéritif qu'avec une multitude de plats, tels que fruits de mer, poissons ou viandes blanches. Par son élégance, sa finesse et sa complexité, ce vin inoubliable évoque à chaque gorgée la tradition et l'héritage de la Provence.

**Note de dégustation:**

Jaune intense. Jolie minéralité dans le nez fruité et d'une tendre douceur, aux notes de pêche blanche, de fleur d'oranger et de litchi. Un grand plaisir en bouche, avec à nouveau beaucoup de fruits blancs et jaunes, ananas et coing, il révèle sans cesse de nouvelles facettes, bel équilibre entre amplitude et fraîcheur. La Provence peut aussi voir "La vie en blanc".

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Château Saint Maur
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Référence:</b>	1306223

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **L'Excellence Blanc**

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés