

## 2023 L'Excellence Blanc

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

Vino bianco di punta della Provenza



### Descrizione del vino:

L'Excellence Blanc di Château Saint-Maur combina espressione del terroir ed eleganza in modo modesto. Questo vino bianco puro è ideale come aperitivo, ma anche come accompagnamento a una varietà di piatti come frutti di mare, piatti di pesce o carni bianche. La sua eleganza, raffinatezza e complessità lo rendono un'esperienza di godimento indimenticabile, che cattura ad ogni sorso la tradizione e l'eredità della Provenza.

### Nota di degustazione:

Colore giallo intenso. Fine mineralità al naso fruttato, pesca bianca, fiori d'arancio e litchi, con una delicata dolcezza. Grande piacere di beva con ancora tanta frutta bianca e vivace, ora anche ananas e mela cotogna, che mostra sempre nuove sfaccettature, buon equilibrio tra pienezza e freschezza. La Provenza sa fare anche "La vie en blanc".

### Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Provenza
<b>Produttore:</b>	Château Saint Maur
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Numero di articolo:</b>	1306223

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'Excellence Blanc**

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Rolle (Vermentino)
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi