

MOULIN DE L'ISLE

Côtes de Provence – AOP

Blanc 2022

La Gamme « Moulin de l'Isle » est notre fer de lance. Elle a été la toute première que le domaine ait sortie. Se déclinant en 3 couleurs elle saura vous ravir en tout point

Ce vin blanc vieillit en fût de chêne pendant 4 mois, sera apprécié par les fins gourmets.

DEGUSTATION

Belle robe jaune pâle.

Nez complexe et intense mêlant notes de fruits jaunes (mirabelle) et notes boisées torréfiées délicates.

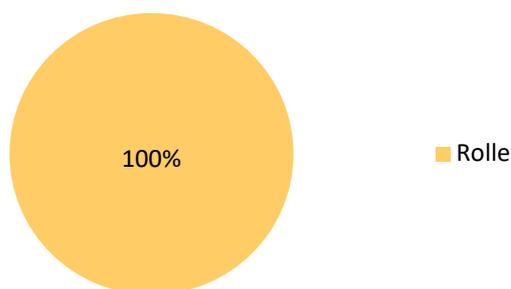
A l'agitation apparaissent des arômes de noisette fraîche et de feuille de figuier.

L'attaque est ample et aboutit sur un beau volume en bouche, avec une finale enveloppante et persistante.

Potentiel de garde de 1 à 3 ans

Apogée de dégustation de 0 à 2 ans

CEPAGES



ACCORDS METS ET VIN

Saumon fumé, coquille saint Jacques, lotte, turbo, fromage de chèvre, fromage truffi, viande blanche

