

MOULIN DE L'ISLE

Côtes de Provence – AOP

Blanc 2023

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

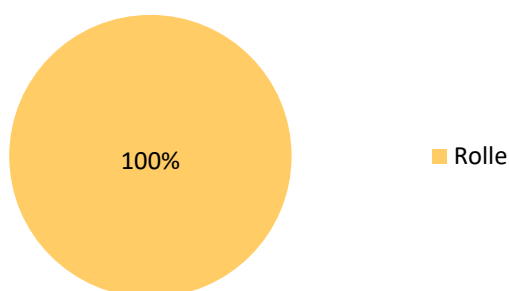
Ce vin blanc vieillit en fût de chêne pendant 4 mois, sera apprécié par les fins gourmets.

DEGUSTATION

Belle robe or pale d'un bel éclat, nez expressif et complexe mêlant des notes finement vanillées boisées à des arômes de fleurs blanches, seringat et de sirop d'orgeat. La bouche est gourmande, voluptueuse et d'une belle longueur finissant sur des notes fraîches de chèvrefeuille

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

