

Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »
AOP Côtes de Provence
Blanc 2023

DOMAINE DE
La Grosse

Découvrez la Gamme « Moulin de l'Isle », véritable emblème de notre domaine. Première cuvée à avoir vu le jour, elle incarne notre savoir-faire et notre passion. Déclinée en trois couleurs, elle séduit par son équilibre et sa richesse aromatique.

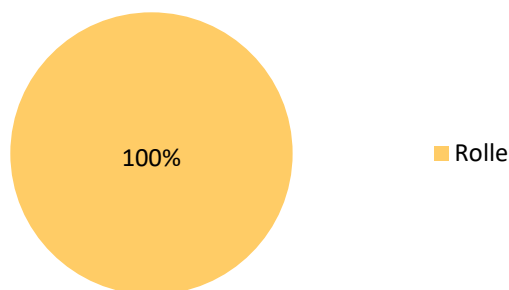
Ce vin blanc, vieilli en fût de chêne pendant 4 mois, ravira les fins gourmets.

DEGUSTATION


Belle robe or pâle au superbe éclat. Le nez, expressif et complexe, marie délicatement des notes finement vanillées et boisées à des arômes de fleurs blanches, de seringat et de sirop d'orgeat. La bouche, gourmande et voluptueuse, s'étire avec élégance sur une belle longueur, laissant une finale fraîche aux nuances de chèvrefeuille.


Potential de garde de 1 à 3 ans
Apogée de dégustation de 0 à 2 ans


CEPAGES




ACCORDS METS ET VIN

 **Délices de la Mer** : Sublime les poissons nobles comme la lotte et le turbot, le saumon fumé ou encore les Noix de Saint-Jacques poêlées.

 **Accords Fromagers** : Parfait avec des fromages de chèvre frais ou affinés et un fromage truffé, révélant toute sa subtilité aromatique.

 **Viandes Blanches & Mets Gourmands** : Accompagne à merveille un suprême de volaille rôti, du veau en sauce légère, ou encore des plats à base de crème et champignons.

 **Saveurs Raffinées** : Exalte les asperges, risottos crémeux et plats aux notes d'agrumes et d'épices douces.

