

Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »
AOP Côtes de Provence
Blanc 2024

DOMAINE DE
La Giscle

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.

Fermenté puis élevé 4 mois en fût de chêne, ce vin blanc ravira les amateurs de belles cuvées gastronomiques.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or pâle.

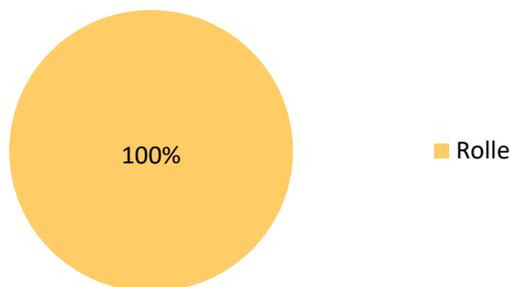
Premier nez sur des notes empyreumatiques (fumées, grillées) puis apparaissent des notes de fruits secs (noisette, amande) et de fruits mûrs (banane, poire).

La bouche est riche, enveloppante, toute en rondeur, pour finir sur des notes fumées et de fruits mûrs, notamment pêche et abricot.

Potentiel 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.

