



MAS COSTEPLANE
ARBOUSSEDE BLANC

AOP LANGUEDOC 2023



ARÔMES : Son âme olfactive



CÉPAGES : Ses racines

60% Vermentino - 40% Grenache blanc



pâle or
clair

service
10°C

garde
< 4 ans

cave
14°C

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Ses émotions

Son petit nez taquin vous chatouille les narines sur une aromatique de gingembre, bergamote et marmelade d'orange. Quelques douces notes de poire et de cédrat rehaussent le côté fruité. L'équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur se dévoile une fois en bouche. Sa structure prend toute sa place en finale.

L'IDENTITÉ DU VIN : Son caractère

Acidité/ sa fraîcheur



Sucrosité/ sa douceur perçue



Rondeur/ sa texture



Persistence/ sa longueur



Alcool 13.5%

ACCORDS METS ET VINS : Ses copains



@Costeplane



@Costeplane30



contact@costeplane.com



MAS COSTEPLANE
5995 route de Saint Théodorit
30260 Cannes-et-Clairan



Ouverture :
Lundi-mardi : 9h-12h/12h30-16h30
Mercredi : sur rendez-vous
Jeudi-vendredi : 10h-13h/14h-18h