



MAS COSTEPLANE PIOCH DE L'OULE BLANC

AOP LANGUEDOC 2021



ARÔMES : Son âme olfactive



CÉPAGES : Ses racines

30% Vermentino - 70% Grenache blanc



pâle
argentée

service
13°C

garde
< 8 ans

cave
14°C

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Ses émotions

Pas de retenue pour cette cuvée qui a tant à raconter : c'est l'histoire d'un brunch au coeur d'un verger où se mêlent les senteurs de poire, de pain brioché et d'épices. Une promesse gourmande et généreuse qui se poursuit en bouche. Une belle fraîcheur, telle une douce brise, clôture cette rencontre.

L'IDENTITÉ DU VIN : Son caractère



Acidité/ sa fraîcheur



Sucrosité/ sa douceur perçue



Rondeur/ sa texture

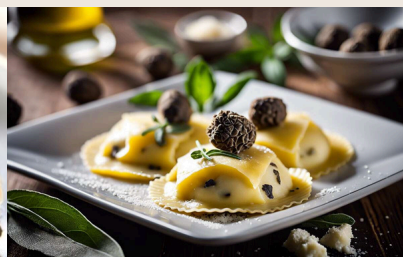


Persistence/ sa longueur



Alcool 13 %

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