



MAS COSTEPLANE CHARDONNAY

IGP CEVENNES 2023



ARÔMES : Son âme olfactive



CÉPAGES : Ses racines 100% Chardonnay



pâle
argentée

service
10°C

garde
< 4 ans

cave
14°C

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Ses émotions

Son premier nez légèrement minéral laisse vite place à une délicate fraîcheur de kumquat s'alliant aux notes florales et miellées de l'immortelle. L'acidité et la rondeur se marient à merveille pour une bouche croquante, épicée et ample.

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