



MAS COSTEPLANE VERMENTINO

IGP CEVENNES 2023



ARÔMES : Son âme olfactive



CÉPAGES : Ses racines

100% Vermentino



pâle
argentée

service
10°C

garde
< 4 ans

cave
14°C

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Ses émotions

Une expression éclatante de ce cépage avec son zeste de citron vert et pomelo rafraîchissant se mêlant à un bouquet de jasmin et d'aubépine. Quelques notes fruitées de poire et d'ananas révèlent une douceur exquise. Sa bouche est désaltérante avec une pointe d'amertume en finale.

L'IDENTITÉ DU VIN : Son caractère

Acidité/ sa fraîcheur



Sucrosité/ sa douceur perçue



Rondeur/ sa texture



Persistence/ sa longueur



Alcool 14%

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