



MAS COSTEPLANE
ARBOUSSEDE BLANC
AOP LANGUEDOC



ARÔMES : Son âme olfactive



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.



CÉPAGES : Ses racines

60% Vermentino - 40% Grenache blanc

pâle or
clair

service
10°C

garde
< 4 ans

cave
14°C



L'IDENTITÉ DU VIN : Son caractère

Acidité/ sa fraîcheur



Sucrosité/ sa douceur perçue



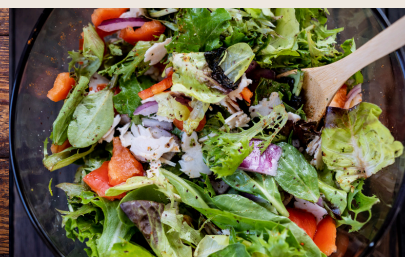
Rondeur/ sa texture



Persistance/ sa longueur



ACCORDS METS ET VINS : Ses copains



@Costeplane



@Costeplane30



contact@costeplane.com



MAS COSTEPLANE
Route de Saint Théodoric
30260 Cannes-et-Clairan
www.costeplane.com