



MAS COSTEPLANE
ARBOUSSEDE BLANC

AOP LANGUEDOC



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

ACCORDS METS ET VINS : Ses copains



@Costeplane
 @Costeplane30
 contact@costeplane.com

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