



# MAS COSTEPLANE

## PIOCH DE L'OULE BLANC

AOP LANGUEDOC



### ARÔMES : Son âme olfactive



### 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.



### CÉPAGES : Ses racines

30% Vermentino - 70% Grenache blanc

pâle  
argentée

service  
13°C

garde  
< 8 ans

cave  
14°C

### L'IDENTITÉ DU VIN : Son caractère

Acidité/ sa fraîcheur



Sucrosité/ sa douceur perçue



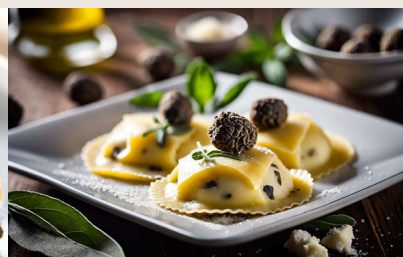
Rondeur/ sa texture



Persistance/ sa longueur



### ACCORDS METS ET VINS : Ses copains



@Costeplane



@Costeplane30



contact@costeplane.com



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