



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 cœur 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



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