



MAS COSTEPLANE

FULGURANCE VERMENTINÙ

Vin Mousseux - Extra Brut - Produit de France



ARÔMES : Son âme olfactive



CÉPAGES : Ses racines

100% Vermentino

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Ses émotions

Robe or pâle aux reflets scintillants. Nez élégant, tout en finesse, porté par des notes de fleurs blanches et de yuzu, avec une jolie salinité qui signe la finale. La bouche, fraîche et délicate, est soulignée par des bulles fines. Un vin idéal pour vos célébrations, vos apéritifs raffinés ou vos plats méditerranéens.



pâle
argentée

service
10°C

garde
< 4 ans

cave
14°C

L'IDENTITÉ DU VIN : Son caractère

Acidité/ sa fraîcheur



Sucrosité/ sa douceur perçue



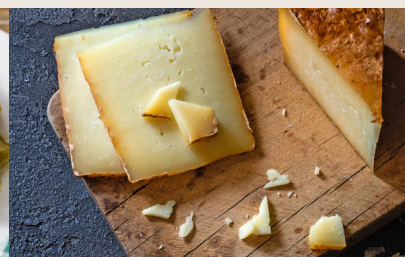
Rondeur/ sa texture



Persistence/ 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