



Cuvée Désir, Cellier de la Crau, AOC Côtes de Provence, Blanc, 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

"Le vin est un professeur de goût, il est libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence." - Paul Claudel



VINIFICATION

Sélection parcellaire et récolte de nuit
Macération carbonique dans le pressoir 6h
Stabulation sur bourbes pour une semaine
Débourbage à froid
Fermentation thermorégulée à 16°C
Elevage 3 mois en cuve

CÉPAGES

Ugni blanc 58%, Rolle ou Vermentino 42%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

La robe est or pâle avec des nuances argentées

AU NEZ

Le nez est plaisant, il s'ouvre sur des parfums de pêche et ananas et quelques touches d'agrumes confits

EN BOUCHE

La bouche: Equilibrée et fraîche. Des arômes de pêche et ananas accompagnent un coté salin.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin pourra accompagner à merveille des calamars à la provençale, un carpaccio de coquille Saint Jacques, des brochettes de Poulet mariné au citron vert ou encore un filet mignon en croute de pistaches au four.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Volailles

