



Domaine Camaissette

AMADEUS

Coteaux d'Aix-en-Provence - Blanc 2011

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée :	AMADEUS
Couleur :	Blanc
Millésime :	2011
Cépages :	Sauvignon (50%) / Vermentino ou Rolle (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en barrique, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, intense, reflets dorés.

NEZ : Boisé, complexe, arômes de clou de girofle, arômes de muscade, arômes de vanille.

BOUCHE : Complexe, généreuse, ronde, notes de cannelle, notes de vanille, tanins ronds, tanins souples, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Tapenade, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons à la crème, Foie gras, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

