



# CHATEAU DE VAUCLAIRE

## Cuvée Château

Coteaux d'Aix-en-Provence - Blanc 2017

<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Coteaux d'Aix-en-Provence
<b>Cuvée :</b>	Cuvée Château
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Grenache blanc (10%) / Vermentino ou Rolle (90%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Robe or pâle. Nez complexe alliant les fruits, pêche jaune et passion, à fleurs d'agrumes. Sa bouche vive et tonique a une jolie finale poivrée et de notes de fruits exotiques. À boire dans l'année.



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.  
Assemblage, Filtration légère, Bouchon 1+1.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, pâle.  
**NEZ :** Complexe, subtils arômes de fleur d'oranger, arômes de fleur de citronnier, généreux arômes de fruits de la passion, généreux arômes de pêche.  
**BOUCHE :** Vive, puissante, ample, notes de fleur d'oranger, notes de fleurs de citronnier, généreuses notes de pêche, rond, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 10°  
**GARDE :** À consommer entre 2018 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** Carpaccio de Saint-Jacques, Fruits de mer, Crustacés, Dos de cabillaud, Poissons grillés, Desserts aux fruits



### DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2018 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

