



# Immergée



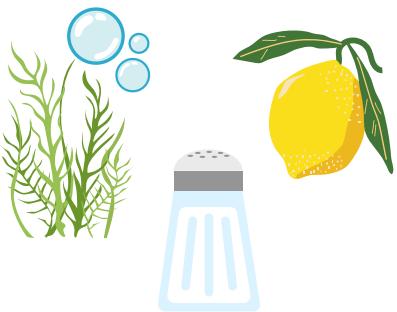
AOP Côtes de Provence

Cépages : Rolle

Blanc

## Palette Olfactive

### & Gustative



### Typicité

Minéralité



Fruité



Finesse



Rondeur



## Commentaire de dégustation

La robe est or et le nez présente notes iodées. La bouche s'équilibre entre la rondeur conférée par l'élevage et la fraîcheur naturelle des raisins. La finale saline signe ce vin et le resitue sur son terroir.

### Accords mets & vins

Immergée blanc se mariera parfaitement à un tartare d'algues aux noisettes torréfiées, un ceviche de loup aux agrumes, salicorne et raifort râpé ou encore un plateau de fromages aromatiques tels que Beaufort ou Comté.