

Immergée

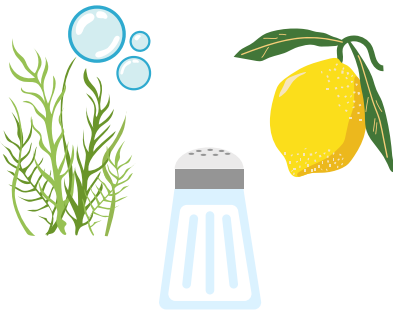
AOP Côtes de Provence



Cépages : Rolle

Blanc

Palette Olfactive & Gustative



Typicité

Minéralité



Fruité



Finesse



Rondeur



garde :
4 ans

13% vol.

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 noix torréfiées, un ceviche de loup aux agrumes, salicorne et raifort râpé ou encore un plateau de fromages aromatiques tels que Beaufort ou Comté.



www.lacourtade.com



domaine@lacourtade.com



@lacourtade

Domaine La Courtade

SCEA La Courtade Porquerolles
Île de Porquerolles, 83400 Hyères
t. +33 4 94 58 31 44

Siret 804 065 761 000 20 • APE 0121 Z
TVA FR 34 804 065 761
Vin Biologique certifié par
ECOCERT - SAS F 32600