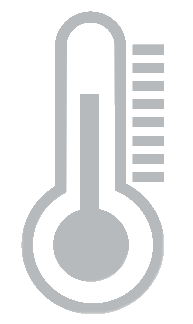
  
Le Luc en Provence

Une image contenant alcool, nourriture, bouteille, boisson

Description générée automatiquement

ECLYPSE Blanc 2024  
Blanc de Noir – I.G.P. Var

  
Depuis 2011

  
Servir à 7°

  
Arômes   
d’agrumes

  
Bouteilles  
de 75 cl

CEPAGE

- Cinsault 100%

VINIFICATION  
  
- Pressurage direct  
- Fermentation à 18 degrés  
- Cuves Inox thermorégulées

DEGUSTATION

- Couleur : Jaune pâle, reflet verts légers.  
- Nez : Citronné et acidulé.  
- Bouche : Vive et acidulé, sec et agréable, finale fraiche et salivante. Nous retrouvons des notes d'agrumes citronné en bouche.  
Finale vive et aérienne.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, des sushis, coquillages & crustacées.  
Poulpe grillé, la cuisine méditerranéenne : Aïoli du vendredi, bourride Toulonnaise, bouillabaisse...  
Cuisine du monde.

