



Domaine Des Quatre Vents, 2021, A.O.P Cassis, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Provence**

Appellation : **A.O.P Cassis**

Cépages : **Ugni Blanc - Clairette - Marsanne**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La robe est vive et cristalline, aux nuances citron et or.

Nez

Ce vin développe un nez complexe où se marient élégamment des senteurs d'agrumes, de fleurs blanches et de garrigue (ciste, buis...)

Bouche

La bouche est charnelle, et laisse au palais une sensation de volume, d'équilibre et de longueur avec une nuance acide-amer parfaitement dosée.

Accords mets-vins

Apéritif, Fromage, Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Domaine Des Quatre Vents

Alain de Montillet est depuis 1973 à la tête du domaine des Quatre Vents, structure familiale de 10 ha en cours de conversion vers l'agriculture biologique, qui produit du cassis depuis la création de l'AOC en 1936 .Le vignoble est planté, le fait est remarquable, exclusivement sur la commune de Cassis, à l'abri du Cap Canaille, la plus haute falaise maritime de France, plongeant d'une hauteur de 400 mètres dans les flots de la Méditerranée.