



Chemin des Olivettes

AOP LANGUEDOC

BLANC 2025



CEPAGES

Grenache blanc, Roussanne,
Viognier



VINIFICATION

Vinification en macération pelliculaire. Débourage à froid et fermentation longue avec maîtrise des températures.



DEGUSTATION

Robe brillante. Le nez associe des arômes de fruits exotiques, mangue, de pêches blanche, avec des notes d'amande fraîche. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.

DEGRE: 12 % vol.

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille en bouteille Languedoc.

ACCOMPAGNEMENTS

Idéal compagnon d'un tartare de thon.



RECOMPENSES:

