



# CUVÉE DES OLIVIERS BLANC

Minervois - Blanc 2013

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Minervois
<b>Cuvée :</b>	
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2013
<b>Cépages :</b>	Bourboulenc (10%) / Marsanne (40%) / Vermentino ou Rolle (50%)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Très bonne approche aromatique avec une attaque à l'amande fraîche qui évolue sur la pomme citronnée donne un vin plein de fraîcheur.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur dorée, limpide, reflets dorés.

**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes de fleurs blanches, arômes de citron, arômes de pomme.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 13°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches, Fromages à pâte molle

Powered by **Plugwine**

