



# CUVÉE DES OLIVIERS BLANC

## BIO

Languedoc - Blanc 2014

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Cuvée :</b>	BIO
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Bourboulenc (10%) / Marsanne (40%) / Vermentino ou Rolle (50%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

La typicité aromatique des blancs du Terroir de Belvize s'exprime dans son aspect floral et de fruits blancs et enrobe la vivacité de ce vin, à structure puissante et équilibrée.



### ELABORATION

Culture biologique.  
Agriculture biologique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur dorée, limpide, reflets or vert.

**NEZ :** Expressif, fin, arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, légers arômes de pêche, intenses arômes de pomme.

**BOUCHE :** Vive, intense, ronde, subtiles notes d'acacia, légères notes de fleurs blanches, notes de pomme, souple, corps structuré, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 11° et 13°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

