



CHÂTEAU
MASSAMIER
LA MIGNARDE

LES OLIVIERS BLANC



Un vin blanc frais et convivial.

APPELLATION:

IGP Coteaux de Peyriac

CEPAGES:

85% Sauvignon Blanc, 15% Grenache Blanc

VINIFICATION:

Macération des baies après égrappage, puis pressurage. Fermentation lente avec contrôle des températures.

DEGUSTATION:

Robe aux reflets dorés. Beaucoup de fraîcheur et de finesse. Notes de fleurs blanches.

CONSEILS DE CONSOMMATION:

Servir à une température entre 12° et 14°C.
Il peut être servi en apéritif et accompagnera très bien les poissons grillés, huîtres, et les crustacés.

GARDE: Jusqu'à 5 ans.