

LES OLIVIERS BLANC 2021

CARACTÉRISTIQUES



100% SAUVIGNON BLANC



Blanc de saignée
Vinification en cuve béton



Jusqu'à 7 ans



DÉGUSTATION



Nez généreux sur la pêche blanche, et le citron. complété par de délicates touches de fleur d'aubépine.



Bouche fraîche et ronde avec une belle attaque ainsi que le retour du citron et de la fleur perçus au nez.

Nos vins:

- Vin issu d'un domaine familiale en agroforesterie intraparcellaire depuis 10 ans situé sur les terroirs Minervois La Livinière.
- Vignes exemptes de tout intrant: irrigation ; traitement, et fertilisation.
- Vins non filtrés et non collés pouvant perler à l'ouverture et faiblement sulfités.

Accords idéaux :

- Saumon à l'oseille et riz rouge
- Planche apéritive (charcuterie italienne et fromages frais)
- Suprême de pintade sauce au câpres dans son nid de pommes de terres frites

