

OLIVIER CAZENAVE

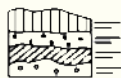
BEL EN BLANC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE BORDEAUX
NON MILLÉSIMÉ

« Comme je déplore souvent le manque de variété et de choix dans nos cépages bordelais et que la muscadelle en fait partie, j'ai pris un peu de temps pour me pencher dessus. »



100% Muscadelle – 12,5% alcool



Argiles et calcaires en Entre-Deux-Mers



Vendanges : Mécaniques
Vinification : En demi-muids.
Elevage : 2 ans et demi dans ces mêmes demi-muids.



Belle robe dorée et intense.
Arômes complexes et délicats de petites fleurs blanches, notes anisées et de fruits blancs murs (abricot, poire..).
En bouche, vin ample et généreux à la limite de l'onctuosité (zéro sucre pourtant....) et d'une longueur surprenante !
Vin de gastronomie évidemment.



Appréciez-la sur des poissons fins et gouteux cuits au four jusqu'à des viandes blanches ou encore des fromages...



Conseil : Servir entre 13 et 14°C
Garde conseillée : Dans les 10 ans.