

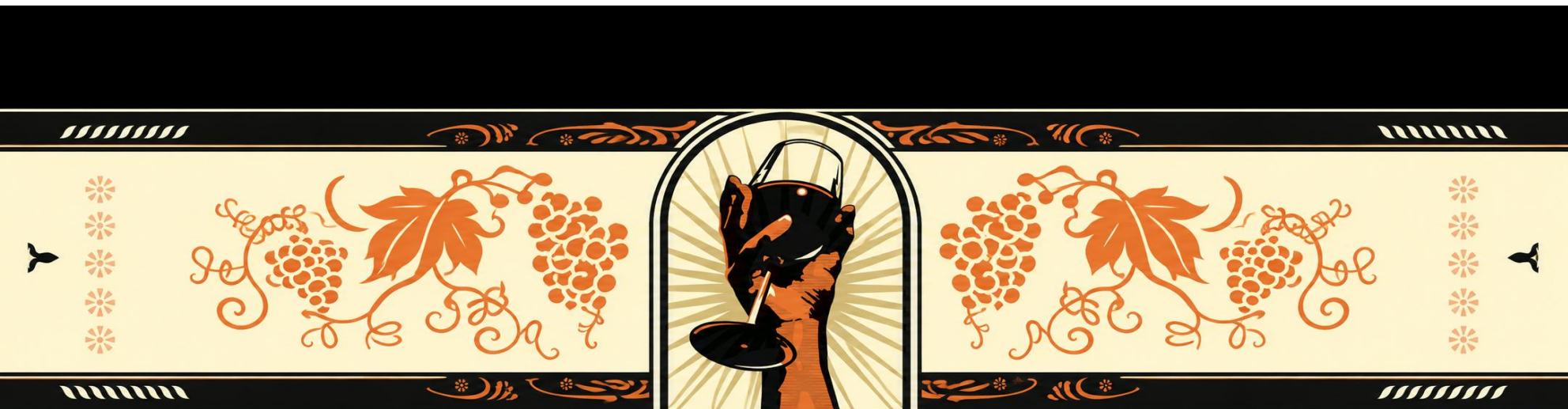
OLIVIER CAZENAVE

BEL'ADOR

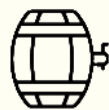
IGP ATLANTIQUE

2025

Nous avons choisi de réaliser la fermentation avec des levures indigènes afin d'obtenir l'expression la plus authentique du raisin et de son terroir.



Sémillon, Muscadelle, Sauvignon - 13% alcool



Encuvage en cuves ciments de la vendange en grappes entières afin de réaliser une fermentation sur peaux pendant 2 semaines. Récolte des 3 cépages en même temps et vinification.



Arômes d'agrumes, de mandarine et de fleurs sauvages.

La bouche est fraîche, vive et complexe, avec des notes de fruits frais.

La finale est légèrement épicée et citronnée.



Apéritif, viandes blanches, légumes grillés, fromages, clafoutis aux fruits de saison...



Conseil : Servir entre 13 et 15°C

Garde conseillée : Dans les 2 ans.