

OLIVIER CAZENAVE

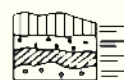
ÉCHAPPÉE BEL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BORDEAUX BLANC NON-MILLÉSIMÉ

Un blanc marqué par la Muscadelle, cépage aromatique et donnant de la profondeur au vin !



40% Sémillon / 40% Sauvignon /
20% Muscadelle - 12% alcool



Plateaux argilo-calcaires et sols à dominante **argileuse** ou de type **boulbènes** (limono-sableux ou limono-argileux).
Vignes de 5 hectares.



Vendanges : Mécaniques
Vinification : Macération pelliculaire, fermentation alcoolique à basse température (entre 16 et 20°C)
Elevage : Sur lies fines durant 6 mois pour les Sauvignons et Sémillon. Les Muscadelles vinifiées et élevées en fûts de 500 litres d'occasion.



Blanc sec très aromatique, minéral et floral.
Une bouche ample et grasse.



Planche de charcuteries fines et fromage de brebis, poulet rôti aux herbes fraîches, poissons grillés, beurre citronné...



Conseil : Servir entre 12 et 14°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.

