

OLIVIER CAZENAVE

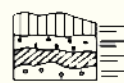
ÉCHAPPÉE BEL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BORDEAUX NM

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



60% Muscadelle / 40% Sauvignon Blanc
12,5% alcool



Argilo-Calcaire, vignobles en coteaux.
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 à 9
mois.



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.