



Cuvée Olivier blanc 2014

Cépages :

90 % Vermentino, 10 % Sémillon

Vinification :

La vendange est intégralement égrappée.

Macération pelliculaire, assez longue.

Fermentation de trois semaines à un mois.

Le sémillon et 50 % de vermentino sont vinifiés et élevés en fût, le reste est élevé cinq mois en cuve sur lie fine.

Commentaire de Dégustation :

Encore dominé par ses arômes variétaux de jeunesse : l'ananas, le bonbon au citron, il laisse entrevoir de belles notes florales (acacias, genêt, miel) et épicées, avec une touche de buis et une pointe de fumé. La bouche fait preuve d'une richesse surprenante pour le millésime, du gras, des notes de cédrat confit, de poire, une longueur soutenue sur les épices et une belle finale fraîche sur des légères notes de poivre blanc.

Alliance Mets & Vin :

Se sert frais, 10° à 12° sur un carpaccio de loup et copeaux de parmesan, sur un plateau de coquillages, des crustacés...

