IGP COTEAUX DE PEYRIAC - CUVEE DES OLIVIERS BLANC 2015
CHATEAU MASSAMIER LA MIGNARDE

Région : Languedoc-Roussillon
Appellation : IGP Coteaux de Peyriac
Millésime : 2015
Couleur : Blanc
Cépage(s) : 90% Sauvignon, 10% Grenache
Degré : 13.5%
Contenant : 75cl

LA DÉGUSTATION :
Œil : robe jaune pâle aux reflets dorés
Nez : joli bouquet d'arômes floraux et de fruits à chair blanches
Bouche : aromatique (notes d'agrumes), avec beaucoup de fraicheur et de finesse

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Température entre 9°C et 11°C.
À consommer maintenant.
À déguster avec avec des huitres, crustacés mais aussi en apéritif.

Ce vin de Pays a eu une macération pelliculaire pendant une journée puis un pressurage ; après débourbage, et une fermentation avec contrôle des températures pendant plus d'un mois.

Coconville, 14170 OUVILLE-LA-BIEN-TOURNEE – Tél : 02 31 20 53 84 – Fax : 02 31 20 58 84
S.A.R.L. au capital de 30 000€ - R.C.S. Lisieux B – SIRET 421 489 238 00012 – APE 4634 Z – T.V.A.Intracommunautaire : FR 73 421 489 238 - liberge.vins@wanadoo.fr