



CORBIÈRES BLANC " CLASSIQUE " 2022 CH. OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% Marsanne, 40% Roussane, 10% Grenache Blanc,
10% Macabeu

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle brillante. Le nez est élégant. Il présente des arômes fruités très agréables (pêche blanche) et quelques touches florales. La bouche est ample et tendue à la fois, gardant une finale bien rafraîchissante.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Filet de colin et sa polenta au safran, Rouget et ses pommes à l'ail, Fromage frais et jeunes fromages à pâtes pressées

Commentaires du sommelier :

Une cuvée qui sort des codes historiques des vins blancs des Corbières. Issu d'un terroir de Poudingue sur grès (mélange de galets roulés et de calcaire); vinifié et élevée en cuve inox, cette cuvée "Classique" étonne par sa fraîcheur et sa tension rarement vue dans un vin méditerranéen.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

