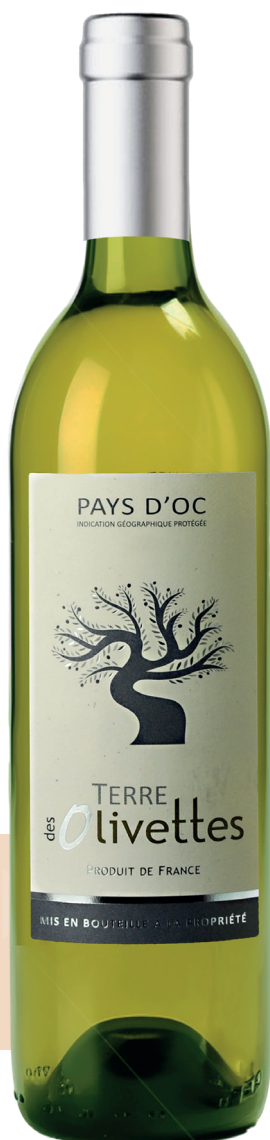


TERRE DES OLIVETTES

Blanc

ALIGNAN DU VENT

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Argilo-calcaire.
- **Cépage :** Terret - Ugni blanc - Colombard - Sauvignon blanc



Vinification : Les cépages Ugni blanc et Terret sont récoltés ensemble de nuit. Les raisins sont entièrement égrappés et subissent un pressurage pneumatique, suivi d'un débourbage à froid. La fermentation s'effectue sous contrôle des températures entre 13 et 15°C.

Notes de Dégustation : Robe brillante d'un jaune pâle avec des reflets verts ; nez expressif de fleurs blanches, de fruits comme la pêche blanche et de miel; en bouche ce blanc est très rond mais avec une belle fraîcheur.

Accords Mets & Vins : A savourer avec du poisson, des viandes grillées ou encore de la salade. Servir autour de 10°C.

TERRE DES OLIVETTES

White

ALIGNAN DU VENT

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Clay-limestone.
- **Varietal** : Terret - Ugni blanc -Colombard - Sauvignon blanc



Vinification : The Ugni blanc and Terret grape varieties are harvested together at night. The grapes are completely destemmed and undergo pneumatic pressing, followed by cold settling. Fermentation takes place under controlled temperatures between 13 and 15°C.

Tasting Notes : Bright pale yellow colour with green highlights; expressive nose of white flowers, fruits such as white peach and honey; on the palate, this white wine is very round but with a lovely freshness.

Food & Wine Pairing : Enjoy with fish, grilled meats or salad. Serve at around 10°C.