

# Saint Olive — Frères —

## CÔTES DU RHÔNE BLANC

***Un joli nez de pêche, poire et notes délicatement anisées qui annonce une bouche gourmande et un joli gras, une très belle fraîcheur et des arômes qui persistent.***

***Cépages : 60% Grenache blanc, 40% Viognier.***

***Situation : ce vin est issu d'une sélection de vignobles provenant de l'ensemble de la région sud de la Vallée du Rhône.***

***Elaboration : après une légère macération pelliculaire, les raisins sont pressés et mis en cuves inox thermo-régulées. La fermentation se fait à basse température pour préserver un maximum de fruit.***

***Degré : 13°***

***Conseil Saint Olive Frères :  
accompagne parfaitement une terrine de poisson, un tartare de saumon ou encore un fromage de chèvre mi-sec.  
Servir entre 12 et 14°.***



[www.saintolivefreres.com](http://www.saintolivefreres.com)

Tél. : 06.87.28.51.65 / 06.45.44.29.84