



LE PETIT OLIVIER
PAYS D'OC
Chardonnay Blanc



Cépage : 100% Chardonnay.

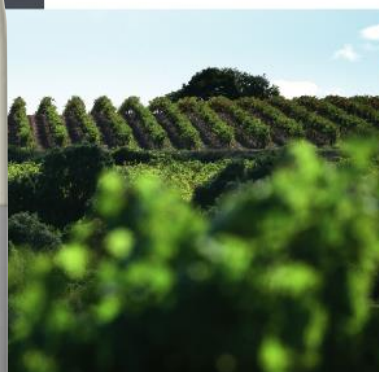
Terroir : En plein cœur du Languedoc, ce vignoble s'épanouit entre Méditerranée et Cévennes, sur des terres argilo-calcaires.

Vinification : Egrappage total de la vendange. Pressurage à l'abri de l'air... En nocturne ! Fermentation à basse température.

Dégustation : Belle robe jaune aux reflets verts. Au nez, très aromatique, il révèle des arômes de fleurs blanches. La bouche présente une attaque franche et acidulée qui amène sur une finale fleurie et élégante.

Mets & vins : Servi à 10°C, ce Petit Olivier accompagnera vos apéritifs ainsi que les crustacés, poissons et viandes blanches.

Bouteille : Bourgogne Caractère L+G 75cl.



Grapes: 100% Chardonnay.

Terroir: In the heart of Languedoc, this vineyard blossoms between the Mediterranean and Cévennes, on clay-limestone soil.

Winemaking: Harvest is totally destemmed. Vacuum pressed. Low temperature fermentation.

Tasting notes: Petit Olivier Chardonnay is dressed in a beautiful gold robe with green gleams. The white flower notes develop in to a lively and fresh mouth. The lingering finish is elegant and floral.

Mets & vins: Perfect for pre dinner and cocktail hour, this Chardonnay is also food friendly. Pairs wonderfully with shellfish, seafood and white meats. Best served at 10°C.

Bottle: Burgundy Character L+G 75cl.

TERROIRS D'OCCITANIE
Mas Olivier
34600 Faugères - France
Tél. : (+33) 04 67 95 98 70
Fax : (+33) 04 67 95 98 71
info@to-wines.com

Bouteille 75cl	Carton 6 bouteilles			Palette Europe échange						
Gencod	Poids (kg)	Gencod	Dim. (cm) L x l x h	Nb de rangs	Nb de cartons/rang	Nb de cartons/pal.	U.C. par rang	U.C. par palette	Poids (kg)	Dim. (cm) L x l x h
3323707001994	7.5	3323707007200	25x16.5x30	5	21	105	126	630	800	120x80x170