



CHÂTEAU  
GRAND  
BOISE

## CHÂTEAU GRAND BOISE OLYMPE BLANC

CUVÉE :	Olympe
COULEUR :	Blanc
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence Vin millésimé
CÉPAGES :	Sémillon et Ugni Blanc issu de vieilles vignes
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Cuve inox Fermentation malolactique

### CULTURE RAISONNÉE :

Château Grand Boise est cultivé selon la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence. Son environnement sain permet une agriculture raisonnée, **sans engrais ni désherbage chimique.**

### CONCEPTION

La vendange est éraflée et légèrement foulée. Une macération pelliculaire est effectuée, puis les raisins sont pressés. Après débourbage, le jus fermente à une température comprise entre 12 °C et 14 °C, durant 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite soutiré et filtré.

### DÉGUSTATION

D'une robe subtile or vert. Cette alliance de cépages, devenue originale en Provence, donne naissance à des arômes très expressifs de fruits, de fleurs blanches et de miel.

A boire frais entre 8 °C et 10 °C, à l'apéritif, sur des poissons ou des fruits de mer.

### COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Guide Bettane & Desseauve 2010 :  
« La bouche est fraîche et joyeuse... » (*millésime 2008*)
- ★ Guide Gilbert & Gaillard 2010 :  
« On apprécie son intensité, sa fraîcheur, sa netteté... » (*millésime 2008*)
- ★ Magazine Terre de Vins : « Nos blancs préférés » (*millésime 2008*)
- ★ Foire d'Avignon : Médaille de Bronze (*millésime 2006*)

Bouteille :	Bordelaise 75 cl
Conditionnement :	Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe :	480 cols
Livraison :	en CRD

