



## CORBIÈRES BLANC " RACINE " 2025 CH. OLLIEUX ROMANIS / BIO

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : 30% Marsanne, 30% Roussane, 20% Grenache Blanc,  
20% Maccabeu

### 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 rafraichissante.

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 "Racine" étonne par sa fraîcheur et sa tension rarement vue dans un vin méditerranéen.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

