

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Sols : Ruffe, argilo-calcaires, grès, basalte.

Cépages : Syrah et Grenache

Vendanges : Manuelles, en cagettes, avec tri.

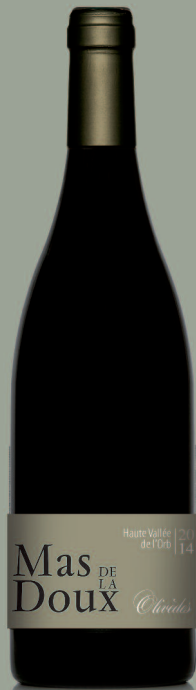
Date de récolte : Fin septembre début octobre

Vinifications : Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.

Élevage : Barriques sur lies pendant 12 mois.

Notes de dégustation : Élégant et complexe, le nez de ce vin présente des arômes de fruits noirs, de tilleul et de réglisse alliés à des notes de cuir. Cette palette aromatique est mise en avant par une structure qui présente du volume et de la rondeur alliés à de la fraîcheur qui lui confèrent une belle persistance.

Conseils de dégustation : Cette cuvée par sa structure pourra accompagner de nombreux mets, en particuliers des viandes grillées ou en sauce. Il pourra aussi être servi avec du gibier ou des plats assez relevés. Il s'exprimera au mieux à une température voisine de 18 °C et dans sa jeunesse une décantation lui sera très bénéfique.



Olivides Rouge