



DOMAINE
OLLIBERDIE
PAYS D'OC

FOO D'AZILLE

ROSÉ

Au cœur du Minervois, se dresse le village d'Azille, écrin rocheux dominant un vignoble renommé. Arpenter l'infinie allée de platanes qui enlace les remparts de cette discrète forteresse, sillonner ses collines, admirer depuis ses vignes les derniers rayons du soleil de septembre embrasser la remarquable tour de l'église Saint Julien. Il y a vraiment de quoi devenir fou, à Azille.

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

MILLESIME

2019

MÉTHODE CULTURALE, VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les vignes sont conduites de façon respectueuse pour son environnement si particulier et si riche en diversité. Les rendements sont de l'ordre de 30 hl/ha sur cette cuvée. En cave, la vendange est égrappée avec un tri sur table puis ne subit qu'une pressée sans repêchage à 0,1 bar maximum pour n'extraire que les meilleurs jus et limiter l'extraction colorante. La vinification se fait en cuve inox à température basse et maîtrisée (13°C) dans une cave semi-enterrée et climatisée afin de conserver les arômes les plus volatiles.

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

Grenache (60%), Syrah (40%)

NOTES DE DÉGUSTATION



Belle couleur pâle aux reflets argentés



Frais aux notes d'agrumes



Belle tension minérale avec des arômes de pamplemousse ainsi que des notes iodées

HARMONIE METS & VIN

À déguster sur des huîtres, à l'apéritif ou un saumon cuit à l'unilatéral. Servir frais à 12°C.



domaineolliberdie.fr

Azille - France

contact@domaineolliberdie.fr