



DOMAINE
OLLIBERDIE
PAYS D'OC

TROIS QUARTS

ROUGE

Terre chargée d'une empreinte rugbystique souveraine, ce vin rend hommage à ces guerriers des stades. Un univers porteur de valeurs transposables à la culture vinicole telles que la passion, le don de soi, la persévérance, l'exigence et la fraternité. Et quand vient le temps de la troisième mi-temps, on récolte les bons moments.

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 40 hl/ha sur cette cuvée. En cave, la vendange est égrappée avec un tri sur table puis foulée. La vinification se fait dans des œufs à température maîtrisée (24°C) dans une cave semi-enterrée et climatisée. La cuvaison est soignée et délicate avec des pigeages manuels tous les deux jours avant un élevage en barriques de 6 mois se déroulant après fermentation malolactique et élevage sur lies fines en œufs.

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (20%)

NOTES DE DÉGUSTATION

-  Belle couleur intense aux reflets violacés
-  Des notes de mûres, de menthe poivrée et de clou de girofle se mêlent à des notes boisées
-  Structure maîtrisée, notes rondes et vanillées

HARMONIE METS & VIN

À déguster sur des rognons grillés, une volaille rôtie ou sur de la charcuterie. Servir entre 16 et 18°C.



domaineolliberdie.fr

Azille - France

contact@domaineolliberdie.fr