



DOMAINE
OLLIBERDIE
PAYS D'OC

TROIS SILLONS

ROUGE

*Vus du ciel, ces éternels sillons semblent tout droit sortis d'une partition délicieuse sur laquelle danse des notes fruitées et épicées. Au creux de ces précieuses rangées protégées par un trio d'initiés, prend vie Trois Sillons.
Ce vin enchante les tablées.*

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 15 hl/ha sur cette cuvée. Une vendange en vert a été effectuée sur cette vigne de Grenache Noir au terroir somptueux. En cave, la vendange est égrappée avec un tri sur table puis foulée. La vinification se fait dans des oeufs 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 se déroulant après fermentation malo lactique et élevage sur lies fines en oeufs.

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

Grenache noir (95%), Cabernet Sauvignon (5%)

NOTES DE DÉGUSTATION

-  Magnifique couleur rubis
-  Ce vin est d'une finesse rare, notes de petits fruits (cerise, mûre) se mêlant aux arômes d'épices fraîchement moulues
-  Structure élégante et raffinée

HARMONIE METS & VIN

À déguster sur des côtes de boeuf grillées, des ris de veau aux morilles ou un chapon de Bresse à la crème. Servir entre 16 et 18°C.



domaineolliberdie.fr

Azille - France

contact@domaineolliberdie.fr