



DOMAINE
OLLIBERDIE
PAYS D'OC

TROIS SYLLABES BLANC

L'histoire raconte que cette cuvée porte en elle l'origine du domaine Olliberdie.

Née de la rencontre de trois passionnés,

*Trois Syllabes traduit leur profonde volonté d'assembler leurs visions
pour concrétiser un rêve de toujours. Un vin à partager, en l'honneur
de ces copains qui, un jour, deviennent des amis.*

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 45 hl/ha sur cette cuvée. En cave, la vendange est égrappée avec un tri sur table puis pressée délicatement pour n'en tirer que le meilleur jus (0,2 bar). La vinification se fait en cuve inox à température maîtrisée (autour de 16°C) dans une cave semi-enterrée et climatisée. Un élevage sur lies est effectuée après la fermentation alcoolique.

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

Bourboulenc (40%), Grenache blanc (30%), Roussanne (20%) et Vermentino (10%)

NOTES DE DÉGUSTATION

-  Cristalline aux reflets argentés
-  Arômes de fruits à chair jaune et notes de fleurs blanches mêlées
-  Belle tension, notes florales, acidité et minéralité

HARMONIE METS & VIN

À déguster sur un saumon cuit à l'unilatéral, des crustacés et fromages affinés. Servir entre 10 et 12°C.



domaineolliberdie.fr

Azille - France

contact@domaineolliberdie.fr