



DOMAINE
OLLIBERDIE
PAYS D'OC

TROIS SYLLABES

ROSÉ

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 40 hl/ha sur cette cuvée. En cave, la vendange est égrappée avec un tri sur table puis directement pressée à 0,15 bar maximum pour n'extraire que les meilleurs jus et limiter l'extraction colorante. La vinification se fait en cuve inox à température maîtrisée (16°C) dans une cave semi-enterrée et climatisée.

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

Syrah (60%), Merlot (40%)

NOTES DE DÉGUSTATION

-  Belle couleur pâle aux reflets argentés
-  Frais aux notes d'agrumes
-  Belle tension minérale avec des arômes de pamplemousse et de petits fruits rouges

HARMONIE METS & VIN

À déguster sur des huîtres, des viandes blanches grillées et sur des fromages à pâte dure. Servir frais à 12°C.



domaineolliberdie.fr

Azille - France

contact@domaineolliberdie.fr