



GAMME PASSIONNÉS

CUVÉE LOUIS OLIVÉ

AOP Côtes du Roussillon rouge 2019

CEPAGES

Syrah (70%), Grenache Noir (30%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Terrasses érodées de la plaine de Cabestany, sol profond limono-argileux et caillouteux formé sur des alluvions anciennes

Âge des vignes - 40 ans

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte mécanique matinale

Eraflage et mise en cuve inox thermorégulée

Trois jours de macération préfermentaire à froid (8°C)

Fermentation avec montée en température progressive et extraction par pigeages et remontages quotidiens

Douze mois d'élevage en barriques d'un an

Mise en bouteille au printemps de l'année suivante

DEGUSTATION

Nez - Torrification, légèrement vanillé, fruits noirs, notes poivrées

Bouche - Attaque souple, vin charnu, puissant et épicé (curcuma) à la finale charpentée

Service - 17/18°C

Accords - Viande rouge en sauce, pièce de bœuf, charcuterie, grillades, gibier



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020