



Les Olivades



Les Olivades - IGP Méditerranée Rosé

IGP Méditerranée, France

Depuis 2.600 ans, le vin fait partie de gènes du bassin méditerranéen. C'est un vignoble aux racines profondes où la lumière éblouit et le vent décoiffe ! Ce vaste territoire du sud-est de la France rassemble les vignobles de la vallée du Rhône, de la Provence et de la Corse.

PRÉSENTATION

Son vignoble repose sur une alternance de reliefs, de montagnes, de plateaux et de plaines parsemées de collines. Les sols qui ont ainsi pu se former sous l'influence des oscillations marines sont certes de natures variées (calcaire, argileux, conglomératique ou schisteux) mais sont très favorables à l'implantation et au bon développement de la vigne.

Ce vin est le fruit d'une production rigoureuse de quelques uns de nos meilleurs vignerons partenaires dont l'assemblage et l'élevage ont été réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation;

TERROIR

Nature de sols : argilo calcaire.

VINIFICATION

Le raisin, récolté dans la fraîcheur de la nuit, effectue 10 à 15 jours de fermentation alcoolique thermo-réglée en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Cinsault 30%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 10°C à 12°C.

DÉGUSTATION

Robe de couleur cerise. Nez aux notes de fruits rouges frais, fraises, framboises. Bouche gourmande alliant rondeur et fraîcheur dans un bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, salades, légumes, ratatouille

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM 89/100
James Suckling

