



CORBIÈRES ROUGE " CLASSIQUE " 2018 CH. OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% carignan, 30% grenache, 30% syrah

Note de dégustation :

Cette cuvée rouge pourpre, chaleureuse et ensoleillée, exprime les arômes de petits fruits sauvages comme la framboise et le cassis. En bouche, la générosité, la complexité, joliment charpentée, sont de mises. La finale est marquée autant par la délicatesse et la persistance, que par la fraîcheur.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes blanche et rosée. (volaille, veau, porclet), fromages à pâte molle, charcuteries

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée classique en AOP Corbières est constituée de carignan, de grenache et de syrah, cépages cultivés sur des vignes âgées entre 30 et 60 ans. Les rendements sont de 35 hectolitres à l'hectare. Le sol rouge méditerranéen présente du Poudingue sur grès. Résultat : une cuvée pleine de charme et de gourmandise !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

