



CORBIÈRES ROUGE " ALICE & LE TERROIR SAUVAGE " 2021 OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 70% carignan Vieilles Vignes, 30% grenache noir



Note de dégustation :

Robe soutenue pourpre violacée, nez évoquant les fruits noirs avec une touche d'herbes du sud (garrigue). La bouche est ample, généreuse et présente une belle fraîcheur avec des tanins légèrement présents.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée ou volaille telle que magret de canard, pâté en croute, terrine, voir un jambonneau à la moutarde

Commentaires du sommelier :

Le château Ollieux Romanis se situe sur la commune de Montsérét au cœur même du cru Boutenac. Le vignoble bénéficie d'une exposition particulièrement privilégiée (sud/sud-est) sur les coteaux de la Roquesestière, ce qui le met à l'abri du vent du nord et lui procure le meilleur ensoleillement. La famille Bories, viticultrice dans l'âme à su au fil des ans apporter de la modernité à ses vins tout en respectant leurs cépages autochtones et la sincérité de leurs terres.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

