



CORBIÈRES BLANC " PRESTIGE " 2022 CH. OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 75% Roussanne, 15% Marsanne, 10% Grenache Blanc

Note de dégustation :

Ce vin présente une couleur jaune brillante d'intensité moyenne. Le nez est expressif, complexe et raffiné. Il est dominé par des notes florales ainsi que des parfums fruités et boisés très charmeurs. Agréables notes de sauge, de laurier et de pin qui lui apportent de la fraîcheur. En bouche, il possède du gras et de la tension. Belle richesse mais d'un parfait équilibre et d'un degré modéré, il offre une grande longueur sans lourdeur ni générosité débordante.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Filet de bar, saint-pierre, turbot rôti au four, fenouil et graines de carvi.

Commentaires du sommelier :

Grand vin de gastronomie, cette cuvée Prestige est un vin complet et complexe qui plaira aux amateurs les plus exigeants. Les vignes sont plantées sur des terrasses argilo-calcaires aux sols profonds afin d'obtenir un meilleur équilibre des moûts. Son style actuel est épuré, finement ciselé et doté d'une belle tension au vu de sa région d'origine. La vinification se fait sans soufre et avec des levures indigènes. L'élevage a lieu en demi-muids (600 l) et en fûts de chêne de 225 l.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

