



BOUTENAC " OR " 2022 CH. OLLIEUX ROMANIS / BIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 60% syrah, 30% Carignan, 10% Grenache



Note de dégustation :

Une robe intense et profonde avec un nez de cassis et de cacao. La bouche se traduit par des notes de fruits des bois et de réglisse. Une belle ampleur domine et aboutie sur une finale fraîche et soyeuse. Un vin gourmand et élégant.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge plus ou moins corsée (Côte de bœuf aux herbes de Provence et poivre mignonnette, canette rôtie sauce jus de sureau,...)

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

