

Les Oliviers

AOP Côtes de Provence Rouge 2024



Cépages : Mourvèdre
Cinsault
Carignan

14% vol.



Localisation : Le Beausset, Evenos



Sols : Argilo-calcaire



Rendement : 32HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Egrappage total
Macération de 26 jours avec contrôle des températures
entre 24°C et 28°C
Pressurage et incorporation des jus de presses au jus
de goutte après dégustation



L'oeil

Belle robe rouge grenat..



Le nez

Nez avec des notes de fruits
rouges avec des nuances épicées.



La bouche

La bouche est riche et
puissante.



Les accords

Escalope de veau à la crème,
poulet rôti accompagné de
pommes grenailles, panna
cotta framboises, Abondance.

Équilibré | Fruité | Gourmand

Élégant | Fin | Fruité