

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS CUVEE CLASSIQUE AOP CORBIERES

Couleur de vin : Blanc

Terroir : Sol rouge méditerranéen et poudingue sur grès.

Vinification et élevage : Macération pelliculaire et pressurage direct à faible pression.

Degré d'alcool : 14°C

Millésime : 2019

Type d'Agriculture : Conversion agriculture biologique

Cépage(s) : 45% Roussanne, 45% Marsanne et 10% Grenache

Dégustation : Une palette aromatique complexe, notamment sur les fruits exotiques et les fleurs blanches. La bouche est ample, gardant tout de même une finale rafraichissante.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant et dans les 3 à 4 ans à venir.

