



VIGNERONS  
CATALANS



# DOMAINE DES OLIVIER'S

A.O.P. Côtes du Roussillon  
Rouge

## Terroir :

Le Domaine des Oliviers situé sur la commune de Vinça, le long de la Vallée de la Têt en Roussillon est installé sur un plateau d'altitude, boisé d'oliviers au pied du Mont Canigou, montagne sacrée des Catalans.

Le vignoble, s'étend sur une superficie de 6 hectares et bénéficie d'un terroir exceptionnel où toutes les conditions sont réunies pour élaborer des vins riches en saveurs et en arômes.

Le propriétaire, François Maurell, a planté l'ensemble de ses vignes sur un sol composé d'arènes granitiques et de quartz qui jouissent d'un climat ensoleillé tout au long de l'année.

## Cépages :

**Carignan, Grenache Noir**

## Vinification :

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. L'ensemble des grappes de ce Carignan sont vinifiées en macération carbonique. Le Grenache noir subit une macération pré fermentaire à froid pendant 48h afin de favoriser le développement des arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25°C pendant 10 à 20 jours selon les cépages.

## Élevage :

En cuve avant une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur des arômes.

## Dégustation :

Belle robe grenat, brillante, aux reflets pourpres.

Le nez élégant et frais libère des arômes de fruits mûrs (cerise, framboise, myrtille), d'épices et de garrigues.

La bouche ample, ronde et généreuse s'appuie sur des tanins soyeux et s'achève sur une finale d'une agréable fraîcheur.

## À Boire :

Ce vin ne devra pas attendre plus de 2 ans avant d'être apprécié.

## Accords Mets & Vins :

Ce vin sublimer vos plats de viandes rouges, grillades, daubes et civets. Il s'accompagnera à merveille avec des cailles rôties, des aiguillettes de canard, un poulet rôti aux herbes, un lapin à la moutarde, et également tous les fromages légèrement affinés.

**Température de service :** À servir entre 14 et 16°C.

Photographie Non Contractuelle