



Chemin des Olivettes

AOP LANGUEDOC

ROUGE 2025



CEPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre

DEGRE: 14 %vol



VINIFICATION

Vinification traditionnelle (égrappés) en cuve inox pendant plus de 20 jours avec pigeages et maîtrise des températures.

ELEVAGE ET CONDITIONNEMENT

Élevage en cuve inox dans un chai isolé et climatisé. Mis en bouteille en bouteille Languedoc.



DEGUSTATION

Très belle robe d'un rouge soutenu. Le nez est complexe et fruité. La bouche est souple et élégante avec des arômes de petits fruits rouges.

ACCOMPAGNEMENTS

Il accompagnera agréablement tous vos repas.



RECOMPENSES:

Médaille d'OR au concours VINALIES NATIONALES 2025
Médaille d'OR au concours FEMINALISE 2025

