



Ollieux Romanis

corbières boutenac

Composition	44% Carignan 23% Grenache 23% Mourvèdre 10% Syrah
Vignes	Densité : 4000 pieds/ha Ages : 60 à 100 ans Rendement : 35 hl / ha
Sol	Rouge méditerranéen Poudingue sur grès
Vinification	Vendange exclusivement manuelle. Macération en grappes entières, assemblage des trois cépages principaux pour la macération. 12 mois d'élevage en fûts de chêne neufs.
Caractères	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.
A.O.P	Corbières

Curvée *Or*