

CLASSIQUE

rouge

Appellation :
AOC Coteaux Varois en Provence.

Cépages :
vieux grenache, syrah.

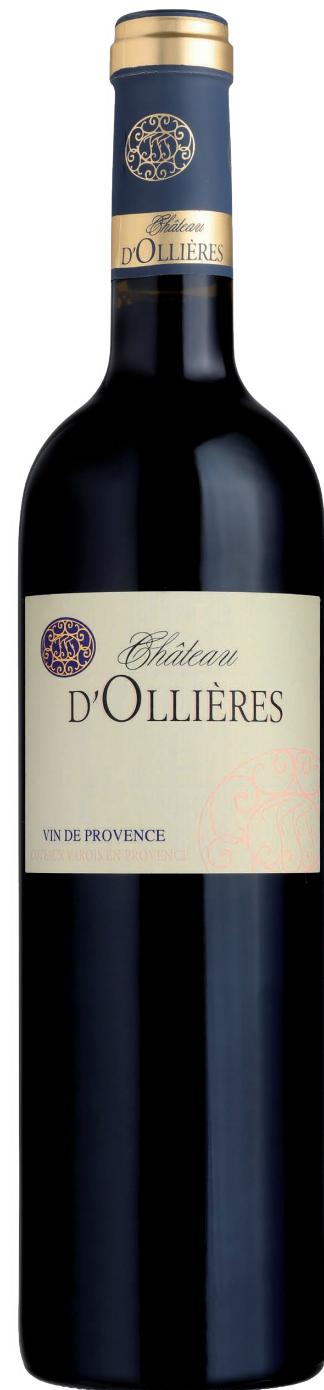
Nature des sols : argilo-calcaire.

Altitude des vignes : 350 m.

Température de service : 16-17°C.

Potentiel de garde : 3-5 ans.

Suggestions d'accompagnement :
fromages affinés, gibiers, viandes rouges, viandes
en sauce.



Cette cuvée est tout à fait représentative de la production en rouge du Château d'Ollières. C'est un assemblage élégant de syrah et de grenache, cueillis à parfaite maturité, sur des parcelles exposées sud-est. Les fermentations en cuves ouvertes permettent de pratiquer de délicats pigeages afin d'extraire des tannins fins et élégants. Cultivé sur un terroir argilo-calcaire, ce vin a un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

Comme tous les vins rouges du Château d'Ollières, ce vin est vinifié en mono-cépage. C'est à la fin de l'élevage que l'assemblage s'opère après de nombreuses dégustations avec des œnologues et dégustateurs confirmés.

Structurée et aromatique, cette cuvée «Château d'Ollières Classique» a reçu de nombreuses distinctions et est un grand classique de la gastronomie provençale.

Un vin à découvrir !