



OLYMPUS 2014

APPELLATION CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

En 2006, la famille Grier du **Domaine Villiera** à Stellenbosch dans la région du Cap en Afrique du Sud s'installa en Roussillon dans le Sud de la France.

Ils acquirent un vignoble unique d'une vingtaine d'hectares d'un seul tenant entouré de garrigue sur un des terroirs les plus septentrionaux des Pyrénées Orientales pour créer le **Domaine Grier**.

Cette cuvée de Vin de Pays Blanc est élaborée à 100% à partir de Maccabeu, cépage méditerranéen issu de vignes trentenaires, et représente véritablement l'expression de vignerons du « Nouveau-Monde » sur un des plus beaux terroirs de France.

L'habillage élégant de cette bouteille retrace leur histoire au travers d'une évocation stylisée d'une mappemonde sur laquelle se dessine le cheminement entre l'Afrique du Sud et le Sud de la France.

La cuvée Olympus représente le summum des vins qui sont produits à ce jour au Domaine Grier.

Cépages: Syrah 70%, Grenache 30%



Vinification: Les raisins issus des plus vieilles parcelles sont cueillis à parfaite maturité phénolique puis sont égrappés pour être vinifiés en fermentation naturelle ponctuée de remontages réguliers tout en douceur. Après 4 semaines environ de macération, le vin est coulé dans des barriques de chêne français pour que se réalise la fermentation malo-lactique sous bois. Après un élevage de 18 mois, le vin est soutiré trois fois avant la mise en bouteille pour éviter toute filtration. L'assemblage est réalisé très précisément après fermentation et avant élevage pour obtenir un vin d'une structure très élégante et d'une grande complexité typique des grands vins du Roussillon.

Dégustation: Il s'agit d'un vin à la structure bien équilibrée entre puissance et élégance. Dans ce subtil mariage entre les arômes de fruits noirs et d'épices avec une pointe de réglisse, le bois apporte sa touche qui vient parachever l'harmonie de l'ensemble et donner au vin une longueur remarquable.

Analyse: Sucres résiduels : 1.4g/l
TAV: 14 % vol
Acidité totale: 3.62g/l (H2SO4)
pH: 3.59