



DOMAINE
GRIER

Odyssea 2019

AOP Côtes du Roussillon

Cette cuvée Côtes du Roussillon Rouge est élaborée à partir de cépages méditerranéens issus 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 de l'évocation stylisée d'une mappemonde sur laquelle se dessine le cheminement entre l'Afrique du Sud et le Sud de la France.

Cépages : Syrah 50%

Carignan Noir 30%

Grenache Noir 20%

Terroir : Marnes schisteuses.

Les vignes, cultivées en palissage et gobelet, sont vendangées à une maturité phénolique optimale afin de garantir une grande qualité des tanins et une belle élégance du fruit.

Vinification : Après égrappage suivi d'un léger foulage, les raisins sont encuvés directement. La fermentation est ensuite conduite autour de 26°C et le travail du vin se fait par remontage.

La cuvaison est plus ou moins longue suivant les cépages. Après la fermentation malo-lactique, les vins sont élevés en cuve inox afin d'obtenir un vin élégant et respectueux du caractère de ses cépages.

Mise en bouteille après un an d'élevage.

Nez : Le profil aromatique de ce vin surprend par sa complexité, mêlant fruits rouges, fruits noirs et épices.

Bouche : Ample, généreuse avec des tanins extrêmement soyeux. Les saveurs tour à tour fruitées et épicées ont une longue persistance et contribuent à l'harmonie générale de ce vin.

Analyses :

• Sucres résiduels : 1.2 g/l

• Alcool : 14 % vol

• Acidité totale : 3.34 g/l (H₂SO₄)

• pH : 3.61

