

# ODYSSEÉE

## 2019



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 65 % Syrah & 35 % Grenache Noir - 14,5% Vol.

**APPELATION** - AOP Côtes du Roussillon Rouge

**MILLÉSIME & RÉCOMPENSE** - 2019 - jancis robinson (16/20) - Challenge Millesime Bio 2024 Argent

**RENDEMENT & SOL** - 40 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

**LABEL** - Label Bio - AB Ecocert

**VINIFICATION** - Vendangés à maturité puis éraflés, syrah et Grenache sont vinifiés séparément dans des cuves à température contrôlée. Nous procédons ensuite à de remontages légers pour extraire des tanins fins tout en gardant le fruit... S'en suit un court élevage en cuve pour permettre aux cépages de s'exprimer pleinement. Le vin est ensuite passé au froid pour la stabilisation tartrique puis au filtre tangentiel avant mise en bouteille.

**OEIL** - Robe rouge grenat

**NEZ** - Nez puissant, notes de fruits rouge à noyaux. Épices douces.

**BOUCHE** - Attaque fraîche et intense. En bouche, les arômes de fruits rouges, cerises noires et épices douces déroulent en bouche. Les tannins sont présents mais restent soyeux. C'est un vin gourmand et généreux qui vous offre une finale ronde et souple.

**ACCORD METS & VINS** - Il se marie harmonieusement avec une belle pièce de viande grillée ou encore un beau rôti. S'accorde également à merveille avec un beau plateau de charcuterie et fromage. T° de service 14-15 °C. À déguster jeune, mais peut attendre deux à cinq années.

**À L'ORIGINE DU NOM** - «Odyssee» est le miroir symbolique d'une aventure familiale, entre héritage et renouveau, enracinée dans la persévérance et guidée par la promesse d'un retour à soi.