

PRESTIGE

rouge

Appellation :
AOC Coteaux Varois en Provence.

Cépages :
vieux grenache, syrah.

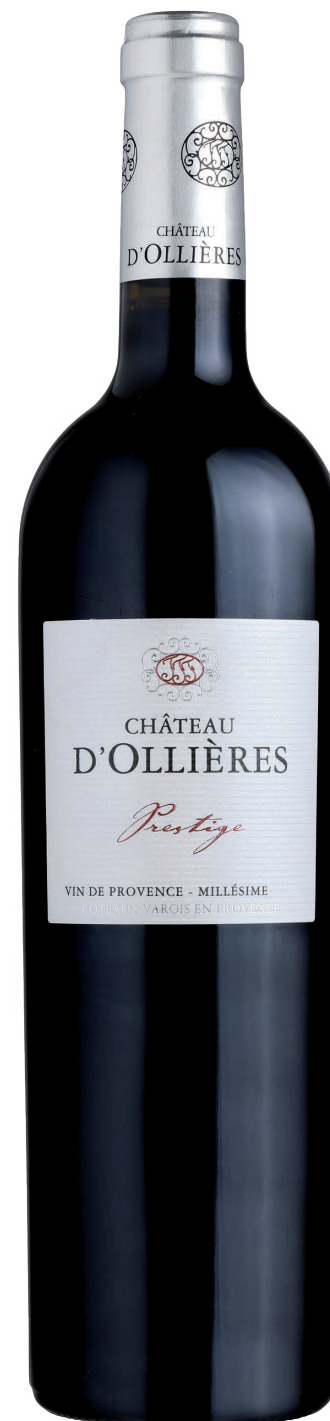
Nature des sols : argilo-calcaire.

Altitude des vignes : 350 m.

Potentiel de garde : 7 ans.

Température de service : 16-17°C.

Suggestions d'accompagnement :
magret de canard aux figues, un tajine d'agneau aux
épices douces ou un plateau de fromages affinés.



Ce vin est issu de deux cépages rois du vignoble provençal : la syrah et le grenache. Ils sont issus de parcelles sélectionnées qui, toutes, ont leurs caractéristiques propres. Le grenache vient ainsi de l'une des plus vieilles parcelles du domaine faisant l'objet de soins particulièrement attentifs. Le grenache apporte au vin son côté soyeux et élégant.

Les syrahs, admirablement situées sur les hauteurs du vignoble, profitant d'une exposition très favorable sud-est, apportent de la structure et du corps. Elles s'expriment d'autant mieux qu'un palissage très haut a été favorisé afin d'obtenir une maturité et une concentration plus importante. Ces syrahs sont l'une des grandes fiertés du Château d'Ollières.

Avec des rendements faibles, la vigne peut exprimer la quintessence du terroir. Nous sommes loin, ici, des vins industriels...

C'est donc à partir d'une très belle matière première que les vinifications débutent dans des cuves ouvertes afin de pratiquer la vieille technique bourguignonne du pigeage manuel. Après une macération pré-fermentaire à froid, la phase de fermentation est longue afin d'extraire en douceur tannins, couleurs et arômes : environ trois semaines. Enfin, un élevage de 12 à 18 mois en barrique vient compléter cette vinification de grande qualité. L'assurance d'une grande bouteille de Provence !

Rare et étonnant !