Propriétés & Domaines

CHÂTEAU Ollieux Romanis

Cuvée Prestige

AOP CORBIÈRES

LANGUEDOC

La référence historique du Château Ollieux Romanis.
Suave mais affirmée, c'est la grande soeur de la Cuvée Classique.
Elle s'en distingue par son élevage en barriques, conférant à ce blanc cette onctuosité si caractéristique. Les parcelles de Marsanne et Roussane ont vu grandir autour d'elles le Grenache blanc, cultivé sur cet îlot historique afin d'enrichir la cuvée Prestige.



CÉPAGES

75% Roussanne, 15% Marsanne, 10% Grenache Blanc.

VIGNES

Taille en Gobelet. Vignes âgées de plus de 50 ans, tous les travaux réalisés à la vigne sont manuels. Enherbement hivernal, pâturage de nos moutons. Epandage de leur fumier composté pour revitaliser les sols.

TERROIR

Terrasses Argilo-calcaires, les cépages sont cultivés sur des sols plus profonds afin d'obtenir un meilleur équilibre des moûts.

VINIFICATION

Egrappage. Macération pelliculaire préfermentaire pendant 36h. Stabulation sur lies à basse température (5°C) pendant 2-3 jours avec brassage régulier afin d'extraire les précurseurs aromatiques des moûts. Vinification sans souffre, en levures indigènes. Fermentation malolactique. Sans collage.

ELEVAGE

100% en demi-muids (600L) et fûts de chêne de 225L.

DÉGUSTATION

Un élevage maîtrisé, subtilement boisé, arômes de miel, de poivre blanc, de poire, fleurs blanches. Bouche ample, tout en équilibre, profonde et persistante qui finit sûr de la truffe fraiche. Ce vin incarne le parfait équilibre entre la richesse et la finesse.

ACCORDS METS & VINS

La richesse de ses arômes en à fait l'accord de choix pour le célèbre « Œuf pourri » de Gilles Goujon (chef triplement étoilé).

Artisans Partisans