



CDP LA LONDE

OLIVIER AOP LA LONDE ROUGE 2017



Cépages :

35 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Mourvèdre, 30 % Syrah

Vinification :

- o Les cabernets et les mourvèdres sont égrappés tandis que les syrahs ne le sont pas.
- o Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique.
- o Cuaison longue d'un mois à des températures de 27 à 29°.
- o Élevage en fût de 600 litres dont 10% sont neufs

Commentaire :

Jolies notes d'olive noire, de zan évoluant vers la mûre, plus sanguin et poivré à l'ouverture. La bouche est chaude, ample et généreuse avec des notes de garigue (thym, romarin...) et mentholé. Dans l'ensemble de la puissance, les tanins sont encore serrés au départ mais bien équilibré, aération en carafe 1h.

Alliance Mets & Vin :

Se sert chambré, sur des venaisons, confit de joues de bœuf, bécasses, tajine d'agneau....

OLIVIER AOP LA LONDE ROSE 2023



Cépages :

50 % Grenache, 30% Cinsault, 20 % Mourvèdre

Vinification :

- o La vendange est intégralement égrappée.
- o Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages.
- o Macération pelliculaire courte. Fermentation de trois semaines à un mois.
- o Cinq mois d'élevage en cuve sur lie fine. Assemblage par dégustation.

Commentaire :

Le nez joue sur la finesse, pêche blanche alliée au pamplemousse. Si la bouche est sur les mêmes notes elle présente un joli relief acidulé-épicé.

Alliance Mets & Vin :

Se sert frais, 10° à 12° sur des poissons grillés, sur des coquillages, plats provençaux, à l'apéritif.

OLIVIER AOP LA LONDE ROUGE 2020



Cépages :

35 % Syrah, 35 % Mourvèdre, 30 % Cabernet-Sauvignon

Vinification :

- o Les cabernets et les mourvèdres sont égrappés tandis que les syrahs ne le sont pas.
- o Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique.
- o Cuaison longue d'un mois à des températures de 27 à 29°.
- o Élevage en fût de 600 litres dont 10% sont neufs

Commentaire :

Jolies notes de violette évoluant vers les fruits rouge mûres, épice et poivré au nez. La bouche est chaude, ample et généreuse avec des notes de garigue (thym, romarin...) et mentholé. Un vin avec du corps, des tanins tapissés est un bel équilibre en bouche, aération en carafe 1h à 2h.

Alliance Mets & Vin :

Se sert chambré sur un confit de joues de bœuf au thym, magret de canard confit au agrume, lapin sauce poivre, belle côtes de bœuf grillée....