

# Cuvée OLIVIER

AOP COTES DE PROVENCE  
LA LONDE

**ROUGE 2022**

**CEPAGES :**

35% SYRAH /  
35% MOURVEDRE / 30% CABERNET-SAUVIGNON

**VINIFICATION :**

Cabernets et Mourvèdres sont égrappés tandis que les Syrahs ne sont pas. Baies ramassées bien mûres. Cuvaision longue d'un mois (27 à 29°C). Elevage en fût de 600 litres dont 10% sont neufs.

**DEGUSTATION :**

Jolies notes d'olive noire et fruits rouges à l'ouverture. En bouche un côté sanguin et poivré, des tanins présents et une note de groseille élégante en fin de bouche. Aération en carafe 1h

**METS & VIN :**

Se sert sur une joue de bœuf au thym, magret de canard confit au agrume, lapin sauce au poivre, belle cote de bœuf grillé ...

