



DOMAINE COUDOULET

Pierre-André et Guillaume OURNAC

Château Cesseras

Minervois Cuvée Olric 2015

Terroir

Coteaux constitués de marnes gréseuses et de grès, ère tertiaire, époque de l'éocène.

Assemblage

50 % de Syrah.

25% de Carignan / 25% de Mourvèdre

Age du vignoble

25 ans.

Rendement

45 hl/ha.

Production

65.000 bouteilles.

Vinification

Vendange égrappée et vinification traditionnelle sur la Syrah et le Mourvèdre. Cuvaïson 20 jours.

Macération carbonique sur le Carignan.

Fermentation à température contrôlée entre 24°C et 28 °C.

Elevage

En cuve 15 mois.

Dégustation

Robe : Belle robe pourpre aux reflets rubis.

Nez : Le nez d'une belle intensité, est doté de notes de tabac blond, cuir et épices douces (clou de girofle).

Bouche : En bouche, une attaque onctueuse et fraîche laisse la place à des tanins très soyeux et plaisants, bien alliés à des arômes de confiture de cerise et des soupçons mentholés. Fraicheur persistante avec finale reglissée et poivrée.

Récompenses

Médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2017.

Accord mets et vin

Côte de boeuf grillée, viande en sauce aux morilles, petits gibiers aux épices.

Données analytiques

Degrée : 14 %

Sucres : < 1g

Acidité totale : 3.4 g/l H₂SO₄