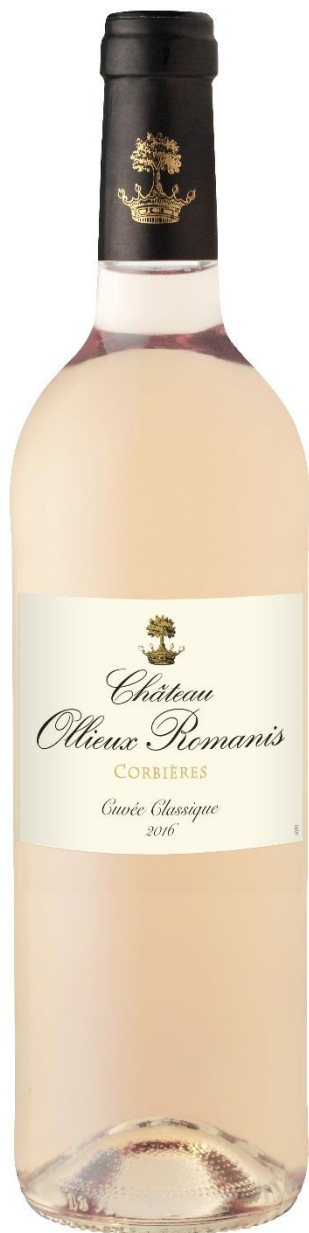




CHÂTEAU
Ollieux Romanis
CORBIÈRES . BOUTENAC

Rosé Classique

CORBIÈRES



Mes Cépages

60 % Grenache gris, 15 % Grenache noir, 25 % Cinsault

Mes Vignes

Âgées de 30 à 70 ans avec une densité de 4000 pieds/ha et un rendement de 35 hl/ha

Mon Sol

Rouge Méditerranéen, Poudingue sur grès (mélange de galets roulés et de calcaire)

Ma Vinification

Macération pelliculaire, 3 à 6 heures, pressurage. Fermentation à basse température.

Mon Elevage

En cuve inox

Mes Caractères

Ma robe est pâle avec de légers reflets violacés.

Mon nez se caractérise par des arômes de petits fruits rouges et de pamplemousse rose.

Ma bouche, élégante, exprime en tout équilibre, à la fois fraîcheur et rondeur.

Service

Entre 11° et 12°

Famille BORIES

Château Ollieux Romanis
RD 613 – 11200 Montsérét
Tel.: +33 (0)4 68 43 35 40 – Fax : +33 (0)4 68 43 35 45 – contact@chateaullesollioux.com
www.famillebories.com - [facebook.com/chateaullesolliouxromanis](https://www.facebook.com/chateaullesolliouxromanis)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

BORIES
PARTIS-PRIS EN CORBIÈRES