



# Ollieux Romanis

corbières boutenac



Composition	50% Roussanne 50% Marsanne
Vignes	Densité : 4000 pieds/ha Ages : 15 à 30 ans Rendement : 35 hl / ha
Sol	Argilo calcaire
Vinification	Poudingue sur grès Macération pelliculaire et pressurage direct pneumatique à faible pression. Vinification et élevage sur lies de 12 mois en fûts de chêne neufs.
Caractères	Un vin riche et puissant avec un nez de fleurs blanches et de fruits exotiques. La bouche se traduit par une belle amplitude tout en conservant une très belle fraîcheur. Un vin de gastronomie surprenant par la diversité de ses accords ( viande blanche, foie gras, noix de saint jacques rôties et fromages). Corbières

A.O.P

*Cuvée Prestige*