



OVILIUS

ROUGE 2009



Nous avons dans cette cuvée toute l'histoire du Domaine Jean

Gleizes et d'Ouveillan. Le vétéran romain « Ovilius », après de bons et loyaux services à César, est venu dans ce beau village pour s'y installer. Il lui donnera son nom qui, après plusieurs évolutions, comme « Ovillianum » s'appelle maintenant « Ouveillan ».

« Ovilius » est aujourd'hui l'alliance entre histoire et technicité dans la plus pure tradition du travail du vin.

Cépages : 80% Syrah et 20% Grenache age moyen de 45 ans.

La syrah est plantée sur un sol argilo-calcaire et le grenache sur un grand terroir de galets roulés de 5 à 30 cm de diamètre (type Châteauneuf du pape) de petits rendements de 37 hl/ha et une récolte à l'aube permet d'obtenir une vendange fraîche et concentrée.

Un grand respect du fruit, une vinification traditionnelle et une cuvaison longue de 4 semaines sont suivis d'un élevage en barrique de 10 mois. Le parc barrique est composé de moitié par des chênes français et moitié de chênes américains, avec un bâtonnage pendant les 3 premiers mois d'élevage. Un degré de 14.86%vol confirme une belle maturité.

Après un collage au blanc d'œufs, le vin est mis en bouteilles.



C'est un vin d'une couleur pourpre profond.



La concentration aromatique rappelle celle du fruit rouge confit, cerises griottes.



Ce vin de garde d'une grande complexité présente les caractéristiques des grands vins, avec une belle longueur en bouche et la finesse de ses tanins.



Nous vous conseillons de découvrir « Ovilius » lors de dégustations entre amis et à l'apéritif. C'est également un vin qui pourra accompagner de grandes viandes comme chevreuil, sanglier ou de belles pièces de bœuf.

Domaine JEAN GLEIZES
2 Avenue de Capeatang 11590 OUEVILLAN
É 04 68 46 02 69 É 04 68 46 05 51
✉ info@domaine-jean-gleizes.Com