



ODYSSEE 2020

FICHE TECHNIQUE

Appellation	IGP Méditerranée
Surface du vignoble	11.5 hectares
Âge moyen du vignoble	25 ans
Sol	Argilo-calcaire
Cépages	Counoise, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre
Viticulture	Agriculture Biologique, certifiée par Écocert. Pas d'engrais chimique, pas de désherbant, apport de fumier chaque année. Taille courte ; deux passages d'ébourgeonnage ; vendange en vert dans certaines parcelles.
Vendange	Exclusivement à la main. Tri rigoureux à la vigne et transport à la cave en cagettes.
Vinification	Sélection parcelle des raisins par cépage. Égrappage, foulage, encuvage par gravité dans des foudres en chêne ou des cuves en béton. Levures indigènes. Pigeage ou remontage journalier ; régulation des températures. Décuvage par gravité et pressurage pneumatique. Séparation des jus de goutte et de presse. Utilisation minimale de SO2.
Élevage	Pendant 8 mois, en foudre de chêne ou cuve en béton.
Rendement à l'hectare	50 hL/ha



- 1-Fruits rouges confiturés
- 2-Notes épicées
- 3-Notes minérales
- 4-Notes de fraîcheur

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle robe rubis.

Le nez est sur des nuances d'épices douces et de sous-bois qui s'allient aux notes délicates de fruits noirs confiturés et de prunes.

En bouche, les notes de fruits noirs, d'épices et de poivre se fondent dans une structure légère et suave. La finale est fraîche sur des notes d'épices.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin à déguster sur des tartes de légumes, des salades composées, des grillades...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 13 et 15 °C.

DOMAINE DE LA BRILLANE
195, Route de Couteron
13100 Aix-en-Provence
Tél : + 33 (0)4.42.54.21.44
Fax : +33 (0)4.42.54.31.25
Contact : domaine@labrillane.com
www.labrillane.com