



ODYSSÉE 2023

FICHE TECHNIQUE

Appellation	IGP Méditerranée
Surface du vignoble	11.5 hectares
Âge moyen du vignoble	25 ans
Sol	Argilo-calcaire
Cépages	Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan & Counoise
Viticulture	Agriculture Biologique, certifiée par Écocert. Taille courte en double cordon de Royat ; ébourgeonnage en deux temps ; épamprage et écimage selon le besoin, 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 parcelleuse des raisins par cépage. Égrappage, foulage, encuvage par gravité dans des cuves en chêne ou des cuves en béton. Levures indigènes. Pigeage ou remontage journalier; fermentation thermorégulée. Décuvage par gravité et pressurage des marcs. 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

La robe est brillante d'un rubis intense.

Le nez est floral sur des notes de pivoine, d'épices comme le poivre blanc ou la cardamome et des fruits rouges comme la groseille et la cerise.

La bouche est légère et friande sur de fruits noirs et de la cannelle.

Le tannin est suave et la finale est plutôt persistante.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera vos apéritifs à base de charcuterie et de fromage mais aussi vos barbecues d'été.

Pour les plus gourmands il pourra aussi bien se marier avec une pavlova aux fruits rouges.

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