Le domaine de l'Odylée a été créé en 2015 à la suite d'un coup de cœur entre une famille et un terroir avec l'ambition de produire des Côtes du Rhône d'exception.

l'Odylée

# La Talentueuse 2019

## CÔTES DU RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée




La cuvée la Talentueuse est notre cuvée traditionnelle.
Après un élevage en fûts et demi-muids de chêne pendant plus de 16 mois, l'assemblage du Grenache et de la Syrah, complété de vieux Carignans, offre à ce Côte du Rhône une jolie trame toute en profondeur et complexité.

La cuvée la Talentueuse 2018 se distingue par son grenache mûri à l'extrême tout en gardant la fraîcheur, et son bouquet de fruits riche allant de la mara des bois à la fève de tonka avec une pointe de cacao. La syrah vient juste jouer les trouble-fêtes et signer sa présence par sa trame poivrée qui en font une cuvée bien épicée. La bouche est riche, ronde, croquante, gourmande et longue en final.

Grenache, Syrah et Carignan

Robe soutenue, belle couleur rouge vif nuance grenat.

Nez bien ouvert sur des notes de fruits rouges murs sur un arrière-plan d'épices et d'arômes vanillés.
Impact discret de l'élevage en bois.

Bouche ample et fondue aux arômes nets et tanins soyeux, des fruits rouges et des épices. Bel équilibre et bonne persistance en bouche.

A boire dès maintenant et jusqu'en 2025.
A garder un an et à stocker à l'abri de la lumière avec une température comprise entre 14 et 18 degrés.

Toute grillade, cuisinée avec des aromates méditerranéens (thym, romarin, sarriette, laurier, ail), rôti au four et plats méridionnaux.

LAURENT

Pour accompagner la Talentueuse, Alain Pégouret, le chef étoilé du Laurent vous propose un Filet de rouget à peine saisi, sauce à la lie de vin rouge, moëlle et rôtie.

DOMAINE VITICOLE & MAISONS D'HÔTES ÉPICURIENNES

1542 Route du Plan de Dieu - 84150 Violès - France
**+33 (0)4 90 30 01 03 / +33 (0)6 80 21 55 21** / domaine@lodylee.com / **www.lodylee.com**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*