l'Odylée

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.

Le Rosé d'Automne 2019

CÔTES DU RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée



La Cuvée Rosé d'Automne est une cuvée gastronomique réalisée à la base d'une macération carbonique de Grenache pour créer un rosé unique dédié au très grands connaisseurs de vins qui recherchent un rosé complexe.

Avec sa couleur œil de perdrix, ses saveurs de fruits rouges, de griotte et de cerise, c'est un rosé d'automne parfait pour le gibier qui a une certaine minéralité et un goût de crème pâtissière qui lui donne une rondeur en bouche et une certaine gourmandise.
C'est le Youpi-Youpi de Marcel Richaud, qui l'a imaginé...
Une cuvée unique à déguster à l'automne par des initiés.

Grenache rouge 100 %.

Couleur œil de perdrix et rose soutenue.

Nez complexe sur des notes de fruits rouges, de griotte et de cerise avec une certaine minéralité.

Bouche gourmande, mélange de fruits rouges fondue et un goût de crème pâtissière, du gras et de la rondeur en bouche et une belle persistance aromatique.

C'est un vin à boire dans l'année, à garder au frais et servir à une température entre 8 et 12 degrés.

Fruité complexe à servir à l'Automne avec du gibier, des châtaignes et des marrons pour accompagner vos plats de chasse.

En conversion vers l'agriculture biologique FR–BIO-01

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.