



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

SCEA ODILE COUVERT - Domaine de l'Odylée

Cuvée

LA RENVERSANTE

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Grenache blanc 40%, Viognier 20%, Roussanne 20%, Clairette 20%

EN BREF

La cuvée la Renversante est notre cuvée de blanc sec et puissant élevé en fût de chêne. C'est un assemblage de Grenache, de Viognier, de Roussanne et de Clairette. Avec son nez fruité, ses notes de cire d'abeille, c'est un vin intense et persistant qui est totalement renversant.

PRÉSENTATION

Présentation

Après avoir créée la Prometteuse qui est notre première cuvée de blanc, nous avons voulu concevoir un blanc puissant, aromatique tout en distingué et subtil. La Renversante est née en 2022 de cette volonté de compléter notre gamme de blanc avec des vins raffinés et élégants.

Le millésime

2022

Situation

Les parcelles du Domaine de L'Odylée sont situées tout autour des maisons dans l'un des plus beaux terroirs des Côtes du Rhône à Violès au bord de la plaine du Plan de Dieu, au lieu-dit Saint Antoine. Sur le plateau du Plan de Dieu, les galets roulés emmagasinent la chaleur durant la journée, et réchauffent la nuit les vieilles vignes de Grenache, de Syrah et de Carignan; participant ainsi à leur parfait murissement.

Terroir

Le Domaine de l'Odylée est implanté sur un sol constitué de graviers limoneux argileux bruns foncés, de galets roulés en densité importante avec des marnes donnant à la terre des couleurs rouges et brunes.

Les parcelles du Domaine de l'Odylée ont chacune leur identité propre. Une parcelle plantée en 1945 de Carignan, une plantée en Syrah cinquantenaire et une troisième en Grenache orientée nord-ouest.

À la vigne

1/3



HVE en 2019 et bio depuis 2020, le Domaine de l'Odylée a engagé une démarche environnementale en 2017. Aucun engrais chimique n'est employé au profit de compost organique ayant le label biologique, apportant les éléments nécessaires à l'équilibre du sol.

Vendanges

15 Aout 2022

Vinification

Certifiée bio depuis 2020 et hve depuis 2019, la cuvée La Renversante a été élaborée:

Vendanges manuelles en caissettes, Pressurage directe, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, puis élevage en fûts de chêne de 6 ans pendant 4 mois.

Élevage

Elevage en fût de chêne pendant 4 mois, battonage régulier

CONSEILS

Service

C'est un vin à boire dans les deux ans, à garder au frais entre 10 et 15 degrés et à servir frais à une température entre 8 et 12 degrés

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

Dégustation

Bouche tout en rondeur avec une belle longueur avec une finale anisée et citronnée. C'est un vin élevé en fut de chêne de 5 ans ce qui lui donne une texture crémeuse et des notes de dégustation plus chaude et une saveur croustillante.

Aspect visuel

Robe claire et dorée

Au nez

Nez riche et parfumé, fruité, c'est un vin frais et vibrant d'arômes de fruits secs.

En bouche

Bouche tout en rondeur avec une belle longueur avec une finale anisée et citronnée. C'est un vin élevé en fut de chêne de 5 ans ce qui lui donne une texture crémeuse et des notes de dégustation plus chaude et une saveur croustillante.

Accords gourmands

2/3

C'est un vin sec d'apéritif qui accompagnera aussi vos poissons, de la volaille blanche, mais aussi avec des fromages de chèvre et des desserts fruités.



CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, AB Agriculture Biologique

Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France, AB Agriculture Biologique

Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France, Haute Valeur

Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 17 ha

Âge moyen des vignes: 3 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 1000

Sucre résiduel: 0,2 g/l

pH: 3,27

Acidité volatile: 0,41 g/l

Acidité totale: 3,39 g/l

SO2 free: 12 mg/L

SO2 total: 69 mg/L