



CUVÉE ONDINE

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Géologie du sol : Sols sableux-limoneux, offrant un excellent drainage et favorisant le développement de la complexité aromatique.

Encépagement : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Récolte à maturité optimale, fermentation à température contrôlée (22-26°C) pour optimiser l'extraction des saveurs fruitées et des tanins.

Élevage : Maturation en cuves inox

Aspect Visuel : Couleur rouge grenat profond avec des reflets rubis, brillante et claire.

Aspect Olfactif : Nez aromatique et complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, mûre), complétés par des épices subtiles (poivre noir, clou de girofle) et des nuances terreuses.

Aspect Gustatif : Bouche pleine et expressive, avec des tanins lisses et bien intégrés, une structure équilibrée, et une finale persistante marquée par des notes de fruits noirs et d'épices.

Accord mets et vins : Idéal avec des viandes rouges rôties, des plats en sauce, des fromages affinés, et des plats méditerranéens tels que le bœuf aux olives et aux herbes.

Température de service : 16°-18°C





CUVÉE ONDINE

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Soil Geology : Sandy-loam soils, typical of the Mediterranean region, providing excellent drainage and promoting the development of aromatic complexity.

Grape Varieties : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Age of the vines : 20 to 40 years

Vinification : Harvest at peak ripeness, fermentation process at controlled temperatures (22-26°C) to enhance the extraction of fruit flavors and tannins.

Aging : Matured in stainless steel tanks

Visual Aspect : Deep garnet red color with hints of ruby, bright and clear.

Olfactory Aspect : Aromatic and layered nose, featuring ripe red and black fruits (cherry, blackberry), complemented by subtle spices (black pepper, clove) and earthy undertones.

Gustatory Aspect : Full-bodied and expressive on the palate, with smooth, well-integrated tannins, a balanced structure, and a persistent finish highlighted by notes of dark fruits and spices.

Food Pairings : Ideal with roasted red meats, aged cheeses, and Mediterranean dishes such as beef with olives and herbs.

Serving Temperature : 16°-18°C

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE

