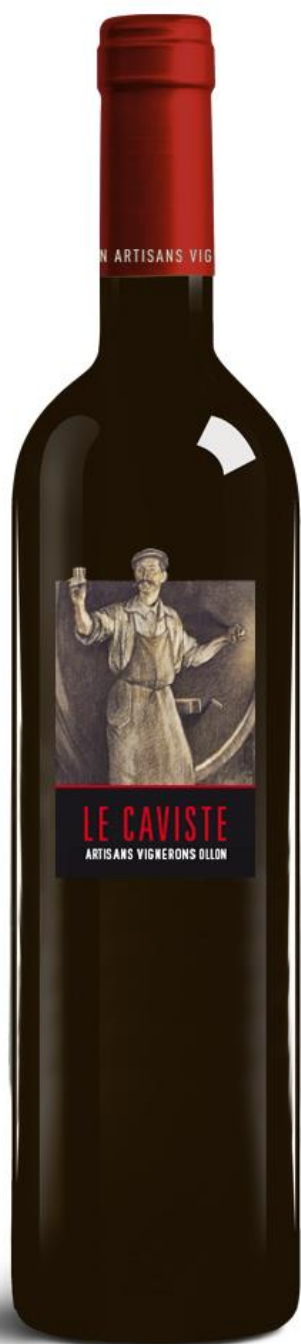




UN TERROIR, UNE LÉGENDE

Caviste Rouge Ollon

Appellation d'origine contrôlée Chablais



Région :	Chablais – Vaud
Appellation :	Ollon
Cépage :	Gamay , Pinot noir
Vignoble :	Vignes cultivées en forte pente ; taille Guyot
Sol :	Moyennement profond, terreux et caillouteux
Vinification :	Cuvage classique prolongé ; élevage et maturation en cuve
Température:	18 °Celsius
Gastronomie :	Viandes rouges et grillées, charcuterie, fromages

Note de dégustation :

La robe est d'un rouge rubis soutenu.

Le bouquet est très intense, d'un caractère fruité et d'une belle maturité ; il est soutenu par un tanin fondu et une note épicée, donnant une jolie harmonie des arômes.

Le palais, est puissant en attaque avec des arômes de fruits mûrs. L'évolution souligne la richesse et la persistance du fruit allié à un tanin souple. Le final fait ressortir l'équilibre de ce vin avec une touche épicée.