

LES OBRIERES COOL Y COULE 2025 IGP PAYS D'OC

Description

Cuvée	Cool y Coule
Catégorie	Tranquille
Couleur	Rouge
Cépage	Cinsault
Millésime	2025
Contenance	75 cl
TAV	12 % vol. alc
Catégorie Fiscale	Vins tranquilles
Région	Languedoc-Roussillon
Sous-Région	Languedoc - Hérault
Appellation	IGP PAYS D'OC

Description Macération de trois jours de cinsault, offrant un vin gouleyant et fluide. Le nez est frais et florale (violette et rose). La bouche est gourmande offrant des notes de fruits rouge (framboise et fraise)

Elaboration

Culture	Culture biologique
Vendange	Vendanges manuelles
Type de sol / Terroir	Sols argileux Sols siliceux (sables, graviers...)
Vinification	Egrappage total Fermentation en cuve inox Utilisation de levures indigènes Soutirage & remontage léger, extraction unique du jus de coule

Certifications & Labels

Vin biologique

Dégustation

Œil



LES OBRIERES COOL Y COULE 2025 IGP PAYS D'OC

Couleur Rubis

Densité Eclatante

Reflét Violet

Nez

Expression nez Eclatant & Fruitée

Arômes florales Violette & Rose

Arômes fruités Fruits rouges (fraise, framboise)

Bouche

Expression bouche Harmonieuse

Puissance Délicate

Texture Ronde

Notes fruitées Fraise, Grenadine

Tanins Souples, Soyeux

Souplesse Souple

Milieu de bouche Léger

Intensité Bonne

Persistance Moyenne

Service

Température 12° - 14°

Garde 3-5 ans

Allergènes Sulfités (moins de 30 mg ajoutés)

Bouteille

Couleur de la bouteille Feuille Morte

Type bouchon Bouchon technique de Liège aggloméré

