

# DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

## Cuvée Octavie



**Couleur** : rouge

**Appellation** : A.O.P Vin de Savoie Rouge

**Cépage** : 100% Persan

**Âge des vignes** : 12 ans

**Densité** : 8000 pieds/ha

**Rendement** : 35 hl/ha

**Nom de la parcelle** : Les Cray - Chignin

**Type de sol** : argilo-calcaire sur marnes

Exposition : Sud

Pente : 10%

**Mode de culture** :

Certifié AB par Ecocert

Pulvérisation préparation 500P et 501

Purin et décoction de plantes, Soufre et Cuivre

**Vinification / Élevage** :

Récolte : Manuelle, transport du raisin en caisse, il doit arriver intact à la cuverie

Vinification : Macération à froid pendant 12-24 heures

Départ en fermentation spontanée par les levures indigènes

Encuvage de 2 à 3 semaines

Foulage léger aux pieds

Fermentation malolactique spontanée

Elevage en demi-muids de 600 litres

**Température de dégustation** : 15°

**Dégustation** : Couleur très soutenue à la robe grenat sombre à reflet fauve  
Le nez affiche une expression puissante où le fruit concentré est accompagné de notes épicées, fleuries et animales : Poix, ail des ours, bâton de réglisse, pivoine, cuir et confiture  
La bouche sapide montre une énergie portée par une charpente aux tanins bien présents

**Plats conseillés** : Viandes en sauces, gibiers. Fromages (tomme de Savoie, Reblochon...)

**Garde** : 10 ans