



## Domaine de Vénus

### Terre d'Ocre - Côtes du Roussillon villages



**Appellation :** AOP Côtes du Roussillon villages

**Cuvée :** Terre d'Ocre

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2015

**Cépages :** 60% syrah, 30% grenache, 10% carignan

**Alcool :** 14,5%

**Contenance :** 75cl

**Elaboration :** Vendanges manuelles, égrappage total, cuvaison de 3 semaines avec un court remontage chaque jour. Fermentation en cuve inox et élevage cuve et barriques de 228L.

#### Dégustation :

Oeil : Robe pourpre intense.

Nez : Nez généreux et fin de fruits noirs, d'épices et de garrigue.

Bouche : Ample, fruitée. Notes d'épices et de fruits mûrs. Les tanins sont présents mais fins, et la bouche est déliée et très digeste.

**Service :** Entre 16 et 18°C

**Garde :** A consommer entre 2020 et 2030

**Accords mets et vins :** Caviar d'aubergines, Côte de boeuf, Magrêt de canard, Fromages de caractère.



Domaine de Vénus

Route des Mas

66460 Maury

06 42 20 52 03

[commercial@domainedevenus.com](mailto:commercial@domainedevenus.com)