



Le domaine de l'Odylée a été créé en 2015 à la suite d'un coup de cœur entre une famille et un terroir avec l'ambition de produire des Côtes du Rhône d'exception.

l'Odylée

La Tempétueuse 2020

CÔTES DU RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée



La Cuvée la Tempétueuse est notre cuvée Elite spéciale Syrah. Après un élevage en demi-muids de chêne de plus de 18 mois, la prédominance de la Syrah offre à ce Côtes du Rhône puissant une belle couleur pourpre et une longueur remarquable.



Prédominance Syrah.



Robe couleur pourpre profonde.



Nez bien ouvert sur des arômes de fruits très murs de cassis et d'épices avec un arrière-plan de réglisse. Impact discret de l'élevage en bois.



Bouche ample et fondue aux arômes soyeux de fruits rouges et d'épices, des notes minérales, une longueur remarquable et une belle puissance en bouche.



C'est un vin de garde. A consommer jusqu'en 2031. A garder un an et à stocker à l'abri de la lumière avec une température comprise entre 14 et 18 degrés.



Toutes viandes, plats cuisinés relevés et fromages affinés.



Pour accompagner la Tempétueuse, Alain Pégouret, le chef étoilé du Laurent vous propose un pigeon à peine fumé, rôti, haricots noirs et pimientos grillés, émulsion au beurre de citron vert, paprika et origan, et gavotte au cacao.



DOMAINE VITICOLE & MAISONS D'HÔTES ÉPICURIENNES

1542 Route du Plan de Dieu - 84150 Violès - France

+33 (0)4 90 30 01 03 / +33 (0)6 80 21 55 21 / domaine@lodylee.com / www.lodylee.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

