



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 Fougueuse 2020

CÔTES DU RHÔNE

Appellation d'Origine Protégée



La Cuvée la Fougueuse est notre cuvée rosée qui avec sa robe claire et limpide, son nez fruité et intense, offre à ce Côtes du Rhône rosé cette belle fraîcheur évoluant sur d'agréables arômes d'agrumes, de mandarine et de groseille.



Grenache et Syrah.



Robe claire et brillante aux reflets saumonés.



Le nez est bien ouvert sur des arômes, de fruits blancs et d'épices.



La bouche au fruit expressif (dominante pêche de vignes) fraîche et vive. La finale est soulignée par une belle tension légèrement acidulée et poivrée.



C'est un vin à boire maintenant, à garder au frais entre 6/8 degrés et servir à une température entre 8/12 degrés.



Fruité parfait pour l'apéritif ou idéal pour accompagner vos plats d'été, viandes blanches ou poissons.



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](mailto:domaine@lodylee.com) / [www.lodylee.com](http://www.lodylee.com)

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

