

# Les Importations Privées Actuel-Réalisation

Domaine les Ondines

## CdR rouge Domaine Les Ondines

Rouge 2018 Rhône

Biologique

Particulier Licencié

Importation Privée  
Unité par Caisse  
6

\$25.08

\$21.83

Encépagement

80 % de grenache et 20 % de Syrah

% Alc./Vol. 15 g / l Sucre g / l Acidité

Température de Service 17 °C

Longévité 2-5 ans

Toutes volailles et viandes rouges.

Accord mets



CdR rouge Domaine Les Ondines 2018 15%, Rhône, Domaine les Ondines 6 x 750ml @ 21.22\$ bout., 127.3 \$ /caisse

Licencié Prix IP

Culture Biologique

Sol Les parcelles de Travailan (AOC Côtes-du-Rhône Village Plan de Dieu, environ 12,5Ha) sont composées de **cailloutis** reposant soit sur de l'**argile bleue** soit sur des **safres gréseux**. Ce sol nous confère un **vin très fruité, gourmand** et concentré en matière.

Vinification **éraflage total**, La cave **concept gravitaire** pour optimiser la qualité du vin. vendange est refroidie à 15°C. Cette température est maintenue constante pendant 2 à 3 . Le but est d'**augmenter le gras, le fruité, la rondeur des vins.**

Elevage **levures indigènes**  
cuvés en betons, non collés, légèrement traités

## CdR rouge Domaine Les Ondines

RP

WS

RR

Ratebeer note

Ratebeer Style

Entrée en bouche de cerise s au marasquin et fraise, bonne amplitude et persistance. Le fruité s'implante, fraîcheur agréable et soutenue  
très beau cdr bio avec un fruité gouléant et gourmand.

Actuel-Réalisation  
450-263-3620

agentactuel@gmail.com