



Réserve des Opies ROUGE 2008

APPELLATION

AOC Coteaux d'Aix en Provence

CEPAGES

80% Syrah, 20% Grenache vieilles vignes

RENDEMENTS

30 hl/ha

DEGUSTATION

Robe : Rouge intense, reflets bleuets
Nez : bonne intensité aromatique, note d'épices,
de fruits rouges, grande complexité
Bouche : Tannins soyeux, bonne longueur

SOL

Galets roulets

CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

VENDANGES

Manuelles/fin septembre

VINIFICATION

Egrappage total, macération à basse température pendant
10 jours. Fermentation traditionnelle, pigeage bi-quotidien,
cuvaison de 25-30 jours.

ELEVAGE

80% en barriques de 6 à 8 mois

MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété



Réserve des Opies BLANC 2010

APPELLATION

AOC Coteaux d'Aix en Provence

CEPAGES

80% Rolle, 20% Clairette vieilles vignes

RENDEMENTS

30 hl/ha

DEGUSTATION

Robe : Blanc brillant, reflets pailles
Nez : bonne intensité aromatique, note de fruits secs
légèrments grillés, fruits blancs
Bouche : Bonne attaque, vixeux

SOL

Galets roulets

CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

VENDANGES

Manuelles/fin septembre

VINIFICATION

Egrappage total, macération pelliculaire à 8-10°C pendant
48h heures en cuve puis pressurage léger. Débourage à
froid puis fermentation à basses températures en cuves
inox thermo-régulées. FML en Barriques.

ELEVAGE

80% en barriques de 6 à 8 mois

MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété



Réserve des Opies ROSÉ 2011

APPELLATION

AOC Coteaux d'Aix en Provence

CEPAGES

80% Grenache, 20% Syrah vieilles vignes

RENDEMENTS

30 hl/ha

DEGUSTATION

Robe : rose très pale, reflets violines
Nez : bonne intensité aromatique, note raffinée de fruits
blancs type brugnion, pêche de vigne, bonne complexité
Bouche : Vif, élégant, bonne longueur

SOL

Galets roulets

CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

VENDANGES

Manuelles/mi-septembre

VINIFICATION

Egrappage total, vinification par cépages séparés. Macération
pelliculaire à 8-10°C pendant 12 à 24 heures puis pressurage
léger. Débourage à froid puis fermentation à basses
températures en cuves inox thermo-régulées. Blocage de la
fermentation malo-lactique.

ELEVAGE

Elevage de 5 mois en cuves inox sur lies fines

MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété