



'O' BRUT NATURE CRÉMANT DE BORDEAUX



Odyssea est une signature des Vignobles Gonfrier. Les vins Odyssea sont le reflet d'un savoir-faire viticole ancien, avec des pratiques simples et précises, entièrement vinifiés en fûts de chêne. Les vins Odyssea sont racés, avec un potentiel de vieillissement long. Nos Sémillons sélectionnés au cours du temps sont particulièrement adaptés à la production de grands liquoreux et offrent ici une belle longueur sans aucun dosage.



A.O.C. : Crémant de Bordeaux

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Argilo-calcaire sur molasse de calcaire à Astéries de l'Oligocène

Encépagement : Sémillon

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes avec travail mécanique des sols afin d'améliorer leur vitalité et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.



Les vins proviennent de raisins issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE3), et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), certifiée par Ecovadis.

Vinification : Les raisins sont vendangés manuellement au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins, puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis entonnage en barriques françaises de 225L. Bâtonnages réguliers pendant la fermentation alcoolique en barriques puis élevage sur lies en barriques pendant 6 mois avec un bâtonnage par semaine.

Elevage : Vieillissement sur lattes en bouteille pendant 16 mois dans les chais calcaires souterrains. Remuage puis dégorgement sans aucun dosage.

Notes de dégustation :

D'une belle robe or brillante, ce vin dévoile un nez délicat de fruits blancs et d'agrumes ainsi que de subtiles notes épicées. 'O' Brut Nature est d'une pureté très agréable, avec des bulles fines, aériennes et d'une grande minéralité en bouche.

Idéal à l'apéritif. Il accompagnera également parfaitement les fruits de mer, poissons crus ou encore un fromage de chèvre frais.

90 PTS
88 PTS

JAMES SUCKLING.COM
WINEENTHUSIAST



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX