

ORATOIRE ROUGE IGP Alpilles



Millésime
2017

Sol
Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation
4.000 pieds/ha.

Cépages
65 % Syrah
35 % Cabernet sauvignon

Rendement
30 hl/ha.

Elaboration
Vendanges manuelles. Vinification en foudre tronconique avec des pigeages réguliers et remontages. Une moitié du vin est élevé en barrique, l'autre moitié en foudre. durant 12 mois. Macération postfermentaire pour arrondir les tanins.

Degré
13.5 % vol.

Température de dégustation
18 °C.

Potentiel de garde
10 ans.

Notes de dégustation
Vin puissant et soyeux aux arômes confiturées et épicées. Belle longueur en bouche qui se termine sur des notes fumées et de fruits noirs.

Accords mets et vins
Viandes en sauce – Gibier – Excellent sur une pièce de bœuf



DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières - 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com

