

ORATOIRE ROUGE

2015



Dénomination

ALPILLES – IGP

Année

2015

Mode de production

Vin biologique certifié FR BIO10



Cépages

80% Syrah

20% Cabernet Sauvignon

Rendement

30hl/ha

Elaboration

Vendanges manuelles. Vinification en foudre, tronc conique. Une moitié du vin est élevé en barrique, l'autre moitié en foudre. Pigeages réguliers et remontages. Macération post-fermentaire pour arrondir les tanins.

Degrés

14% vol.

Température de dégustation

15-16°C.

Potentiel de garde

10 ans

Notes de dégustation

Vin puissant et soyeux aux arômes confiturés et épicés. Belle longueur en bouche qui se termine sur des notes fumées et de fruits noirs.

Accords mets et vins

Civet de marcassin - Filet de bœuf Rossini - Lièvre à la royale - Tajine d'agneau aux pruneaux - Figue rôties et glace cannelle

VAL
DIT
ION

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

