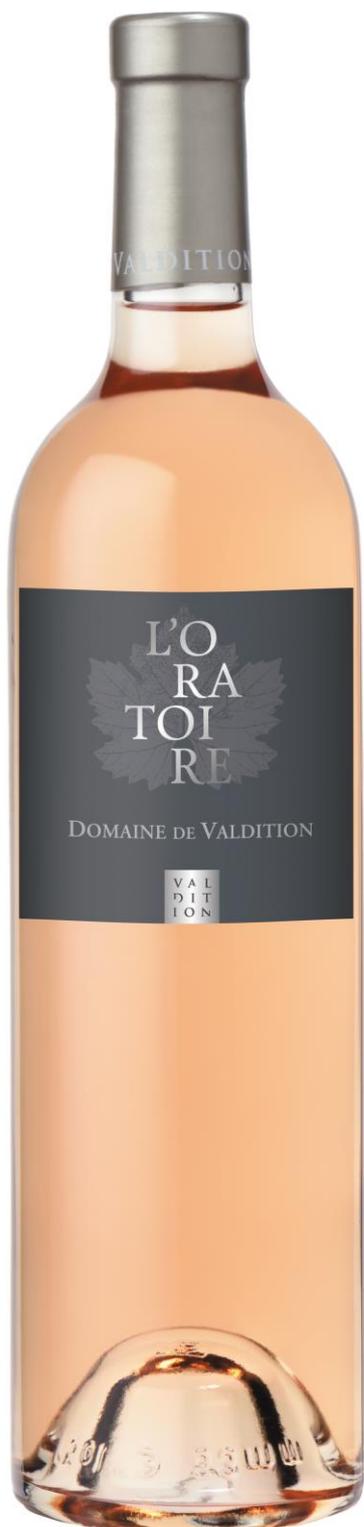


# ORATOIRE ROSÉ

2017



## *Dénomination*

ALPILLES – IGP

## *Année*

2017

## *Mode de production*

Vin biologique certifié FR BIO10



## *Cépages*

60 % Grenache noir  
30 % Mourvèdre  
5 % Cabernet Sauvignon  
5 % Pinot Gris

## *Rendement*

35 hl/ha.

## *Elaboration*

Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Pressurage directe doux. Vinification et élevage d'un tiers en œuf béton et deux tiers en barrique durant 4 mois avec un bâtonnage régulier des lies fines.

## *Degrés*

12,5% vol.

## *Température de dégustation*

12-13 °C.

## *Potentiel de garde*

10 ans.

## *Notes de dégustation*

Soyeux, élégant et gourmand, ce vin est délicatement boisé et dominé par des arômes de fruits blancs et d'épices.

## *Accords mets et vins*

Ris de veau aux agrumes – Curry de Lotte – Poulet Tandoori

VAL  
DIT  
ION

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

