

CUVÉE UNIQUE

ROUGE

IGP Alpilles



Millésime

2022

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

100 % Mourvèdre

Rendement

45 hl/ha

Elaboration

Récolte à parfaite maturité tôt le matin pour conserver la fraîcheur.

Egrappage, macération pré-fermentaire à froid, fermentation avec des remontages réguliers. Elevage en cuve béton.

Degrés

12.5 % vol.

Température de dégustation

16-17 °C.

Potentiel de garde

8 ans.

Notes de dégustation

Vin rouge méditerranéen typique. Nez épicé, notes de garrigue de poivre et de fruits noirs murs. Bouche riche et complexe. Tanins fins. Finale longue sur le fruit.

Accords mets et vins

Viandes rouges grillées – Daube – Pintade Rôtie



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

