

ORATOIRE ROSÉ

IGP Alpilles



Millésime

2022

Sol

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation

4.000 pieds/ha.

Cépages

60 % Grenache noir
30 % Mourvèdre
5 % Grenache blanc
5 % Pinot gris

Rendement

35 hl/ha.

Elaboration

Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Pressurage direct doux. Vinification avec des levures indigènes, une moitié en cuve béton ovoïde, une moitié en barrique, élevage durant 8 mois. Bâtonnage régulier des lies fines.

Degré

12.5 % vol.

Température de dégustation

12-13 °C.

Potentiel de garde

5 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

Cuisine Indienne – Agneau – Langouste – Tajines



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

