ORATOIRE ROUGE

IGP Alpilles

Millésime
2019

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 durant 12 mois en barrique, l'autre moitié en foudre. Macération post-fermentaire pour arrondir les tanins.

Degré
14.0 % vol.

Température de dégustation
17-18 °C.

Potentiel de garde
10 ans.

Notes de dégustation
Vin puissant et soyeux aux arômes de fruits noirs compotés et d'épices, notes toastées. Belle longueur en bouche.

Accords mets et vins
Pintade rôtie – Côte de bœuf – Civet et Daube

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