

# ORATOIRE ROUGE IGP Alpilles



## *Millésime*

2020

## *Sol*

Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

## *Densité de plantation*

4.000 pieds/ha.

## *Cépages*

65 % Syrah  
35 % Cabernet sauvignon

## *Rendement*

35 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, une 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 composés 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](http://www.valdition.com) // [valdition@valdition.com](mailto:valdition@valdition.com)

