



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2024



Cépage

100 % Cinsault



Histoire

« La Vallée des Arômes » est une invitation à l'évasion, à la découverte de notre terroir et à l'éveil des sens. À l'instar de l'Oenorando éponyme au départ de notre cave d'Hérépian, qui offre la possibilité aux randonneurs de découvrir les richesses de l'appellation Haute Vallée de l'Orb sur laquelle nos viticulteurs cultivent leur vigne avec passion, cette gamme est une expérience immersive. Laissez-vous embarquer dans une dégustation qui révèle le caractère identitaire et authentique de notre terroir, et de chacun des cépages qui composent notre collection Vallée des Arômes.



Terroir

Galets et alluvions.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



Vinification

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourbage - Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées. Soutirage et Elevage sur lies fines de 2 mois.

Conservation en cuve.



Dégustation

Rosé très pâle, couleur chair. Notes gourmandes, barbe à papa. Bouche facile et légère avec une bonne vivacité.



Accords mets & vins

Accompagnera une cuisine asiatique tels des brochettes yakitori ou des makis.



Médailles

Or - Concours Général Agricole 2025

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2025

Argent - Concours de la Coopération Occitanie 2025