



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2024



Cépage

100 % Sauvignon blanc

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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Pressurage direct - Macération des jus sur bourbes durant 48 à 72h, mise au clair et fermentation.

Vinification à 15°C avec des levures sélectionnées. Soutirage et élevage sur lies fines 2 mois

Conservation en cuve.



Dégustation

Belle teinte verte, nez puissant sur le zeste de citron. Bouche rafraîchissante et désaltérante.



Accords mets & vins

Accompagnera des mets tels que des fagots d'asperges, des fruits de mer farcis ou un crottin de chèvre.



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.