



**IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2024**



**Cépage**  
100 % Syrah

### **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.

Débouillage, Stabulation des bourbes pendant 5 à 8 jours - Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées. Soutirage et Elevage sur lies fines de 2 mois.

Conservation en cuve.



### **Dégustation**

Belle teinte rose vif avec des notes violine. Joli fruité frais sur des arômes de framboise. Bel équilibre de bouche sur le cassis.



### **Accords mets & vins**

S'accordera avec des mets exotiques tels un tajine de veau, une paella ou fideuà.



### **Médailles**

**Or** - Concours des Vinalies Internationales 2025

**Or** - Concours des Vinalies France 2025

**Or** - Concours des Vinalies Occitanie 2025



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.