



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



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



## Cépages

|          |     |
|----------|-----|
| Syrah    | 60% |
| Marselan | 40% |



## Histoire

Niché dans les hauts cantons biterrois, au cœur de l'appellation Haute Vallée de l'Orb, notre vignoble se situe à une altitude allant jusqu'à 450m. À la nuit tombée, les températures chutent et viennent adoucir les chaleurs estivales et le climat Méditerranéen. Ce mésoclimat confère aux raisins cultivés pour la gamme « Les Nuits » une grande fraîcheur que l'on retrouve à la dégustation.



## Terroir

Terroir composé de schistes noirs.  
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

Macération traditionnelle de 20 à 30 jours. Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.  
Décuvage et pressurage.  
Fermentation malolactique en cuve avec élevage sur lies fines pendant 2 mois.  
Conservation en cuve.



## Dégustation

Robe intense d'un rouge vif. Séduisant d'emblée par ses notes de fraise et de framboise, le vin présente une bouche à la texture généreuse et vivifiante à la fois. La finale tout en souplesse permettra de le servir un peu frais.  
Un rouge frais et gourmand.



## Accords mets & vins

A partager lors d'un repas en famille autour d'un rôti de porc façon orloff, de pâtes aux fruits de mer ou d'une volaille, type caille rôtie.



## Médailles

**Argent** - Concours Coopération Occitanie 2025  
**Argent** - Concours des Vinalies France 2025