



**IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025**



**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. Débourage - 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**

À apprécier entre amis lors d'un apéritif sur la plage ou sur une cuisine asiatique tels des brochettes yakitori ou des makis.



### **Médailles**

**Grand Or** - Concours des Vinalies France 2026

**Or** - Concours Général Agricole 2026

**Argent** - Concours 70 Millions de Dégustateurs 2025

Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.