



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025



Cépage
100 % Marselan



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

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.



Dégustation

Rouge sombre, notes plus ouvertes sur le fruité doux à confituré (type cerise). Bouche élégante sur la rondeur.



Accords mets & vins

Sa rondeur accompagnera une épaule d'agneau confite ou un confit de canard et ses pommes rissolées.



Médailles

Or - Concours Mundus Vini 2026

Or - Concours des Vinalies Internationales 2026

Argent - Concours Général Agricole 2026



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.