



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025



Cépages



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.

Photos non contractuelles

Degré : 14% vol.