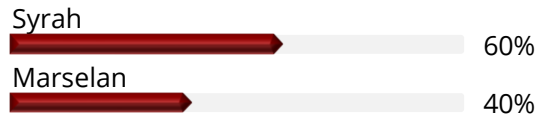




IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025

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 puis élevage sur bois pendant au moins 6 mois.



Dégustation

Robe profonde aux reflets violacés. Nez puissant mêlant les fruits noirs, la réglisse et les notes torréfiées. Structure riche et veloutée avec une grande densité de bouche. Persistance finale longue et élégante. Un rouge savoureux et de garde.



Accords mets & vins

S'accordera avec un rôti de bœuf aux herbes, un aligot viande d'Aubrac entre copains ou un plat inspiration italienne à base de fromage affiné type pasta alla norma.

Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.