



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025



Cépage
100 % Cinsault



Histoire

Inspirée par le rythme de la nature et des cycles de la vigne, « Au fil des saisons » célèbre la patience des femmes et hommes, qui travaillent, guident et façonnent la vigne, respectant soigneusement ses besoins saison après saison afin que le vin qui en découle révèle son plus haut potentiel aromatique.



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.
Débouillage, stabulation des bourbes à 8 jours
Fermentation à basse température. 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

Or - Concours Général Agricole 2026
Argent - Concours 70 Millions de Dégustateurs 2026



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.