



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025



Cépage

100 % Chardonnay

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

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Pressurage direct - Mise au clair avec filtration des bourbes et fermentation.

Vinification à 16°C avec des levures sélectionnées.

Soutirage et élevage sur lies fines 2 mois.

Conservation en cuve.



Dégustation

Joli teinte légèrement dorée. Belle intensité fraîche au nez sur des notes florales (bergamote, jasmin). Bouche sur la tension avec des notes de petit agrumes.



Accord mets & vins

Se marie avec une queue de lotte, des poissons fumés au feu de bois ou des légumes d'automne rôtis.



Médailles

Or - Concours 70 Millions de Dégustateurs 2025

Or - Concours Mundus Vini 2026

Or - Concours des Vinalies Internationales 2026

Or - Concours des Vinalies Occitanie 2026

Argent - Concours Chardonnay du Monde 2026

89/100 - Concours Bettane et Desseauve 2026



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.