



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025

Cépage

100 % Syrah

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

Pressurage direct, séparation des dernières presses. Débourage, Stabulation des bourbes pendant 5 à 8 jours - Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées. Soutirage et Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation

Belle teinte rose vif avec des notes violine. Joli fruité frais sur des arômes de framboise. Bel équilibre de bouche sur le cassis.



Accords mets & vins

S'accordera avec des mets exotiques tels un tajine de veau, une paella ou fideuà.



Récompenses

Grand Or – Concours des Vinalies Occitanie 2026

Or - Concours 70 Millions de Dégustateurs 2025

Or – Concours des Vinalies Internationales 2026

85/100 – Concours Meininger's International du rosé 2026

Argent - Concours Général Agricole 2026



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.