

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Bodem : Ruffe, kalk en klei, zandsteen en basalt.

Druivenstoksoorten : Grenache en Syrah

Oogst : manueel in "cagettes" met vervolgens "table de tri".

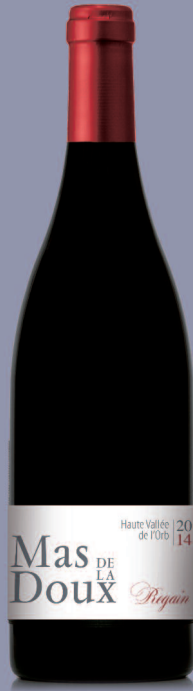
Oogstdatum : Eind september, begin oktober

Vinificatie : Traditionele vinificatie met een "cuvaision" van 4 à 6 weken.

Veroudering : Op inox cuves.

Noties degustatie : In de neus vertoont deze wijn een origineel profiel die de aroma's van kersen, truffel en toetsen van rood vlees (marinade) samenbrengt. De mond is soepel en levendig

Harmonie : Door zijn aromatisch profiel begeleidt deze wijn perfect gegrild rood vlees maar ook vlees met saus. Hij harmonieert zich ook makkelijk met talrijke andere schotels. Een optimale weergave van deze wijn wordt bekomen bij een schenktemperatuur van ongeveer 18°C à 19°C. In zijn jeugdijaren wordt een "carafage" aanbevolen.



Piquant