

ORELIE ROUGE

Ardèche

Indication Géographique Protégée



CEPAGE

Gamay, Merlot, Syrah

TERROIR

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté en majorité sur des sols argilo-calcaires et sous l'influence du climat Méditerranéen.

VINIFICATION

Le Merlot est vinifié avec une macération courte et un strict contrôle des températures pour permettre d'extraire la richesse des arômes et de la couleur avec une structure onctueuse. Le Gamay, vinifié en grappes entières (macération carbonique), apporte toute sa palette aromatique.

DESCRIPTION DU VIN

Une robe rouge rubis, limpide, brillante. Un nez de fruits rouge, de menthe et d'eucalyptus. Une bouche qui a de la concentration, de la matière. C'est un vin qui a de la fraîcheur et une touche minérale.

DEGUSTATION

S'accordera parfaitement à l'apéritif et avec les viandes blanches. Et vous surprendra avec des plats exotiques ou asiatiques. Fruité et onctueux il peut se déguster pour le plaisir en dehors des repas.

À servir frais entre 12 et 14°.

PALETTISATION 3 LITRES :

1 Palette = 192 BIB soit 6 rangs de 8 cartons de 4 BIB – Gencod : 3274440062790



107 avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 - Fax : 04 75 39 69 48 - email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com