

# Orélie Rouge



Ardèche  
Indication Géographique Protégée



« Le nez s'ouvre sur de plaisants arômes de fruits rouges et des notes vanillées. En bouche, de l'équilibre, de la fraîcheur pour ce flacon élevé en douceur, dont on savoure le fruité gourmand »

Supplément de l'Express – Juin 2016

#### CEPAGE :

Gamay, Merlot et 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, brillante. Un nez de fruits rouges avec une touche de vanille et de coco. Une bouche ronde et souple, avec des tanins fondus.

#### 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.

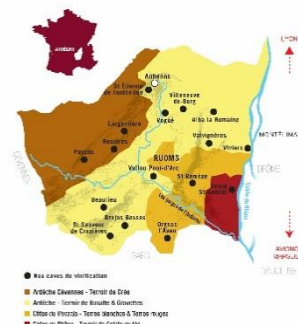
À servir frais entre 12 et 14°.

#### POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

#### RECOMPENSES :

2017 : Argent Féminise  
2015 : 84/100 Decanter World Wine Awards 2017  
2015 : Or Concours International de Lyon  
2015 : Or Concours National des Vins IGP de France  
2015 : Prix d'Excellence Vinalies  
2014 : Or Féminise  
2014 Prix d'Excellence Vinalies



VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Depuis 1917