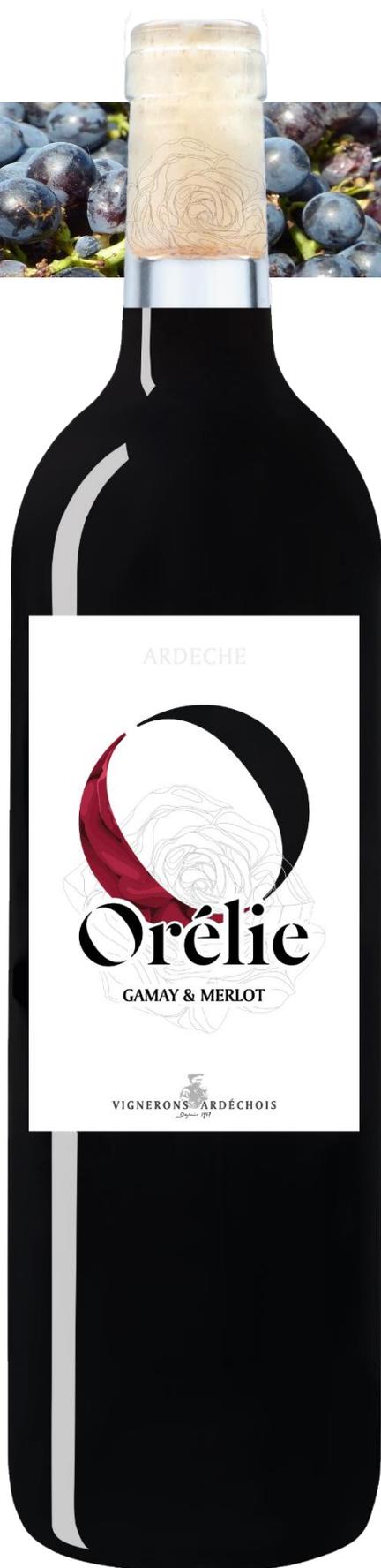


# Orélie Rouge

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 et Merlot

## 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

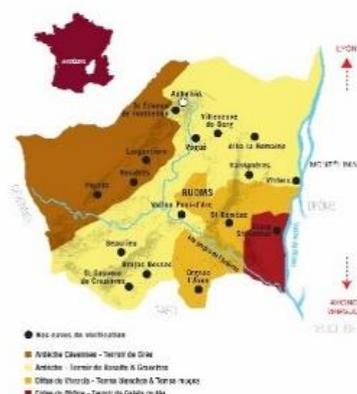
S'accordera parfaitement à l'apéritif et avec les viandes blanches. Et vous surprendra avec des plats exotiques ou asiatiques.

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



Palettisation : 720 bouteilles – 5 rangs x 24 cartons x 6 bouteilles / Poids carton : 7,35 kg

  
VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Depuis 1917