

ORFEO

VIN DE PAYS DE VENDEE

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
NEGRETTE

Alcool : 13.5%

Certification : AB

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Récolte manuelle, table de tri. Cuvaision longue de 3,4 voire 5 semaines, pas de levurage ou enzymage, simple remontages des jus. Pressurage doux. Association jus de goutte et jus de presse. Elevage en barriques bourguignonnes d'au moins trois vins pour une durée qui varie de 24 à 36 mois. Fermentation malolactique en fûts.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : VENDEE

Surface : 3 ha

Type de sol : coteaux argilo-calcaires expo Sud

Climat : Continental sous influence océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge grenat sombre.

Nez : Complexe et profond, fruits rouges et noirs très mûrs.

Bouche : Bouche juteuse, ample avec des tanins fondus.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins : Viandes giboyeuses.

Garde : Prêt dès maintenant mais peut vieillir sans problème 12 ans.