



Domaine Orenge  
de Gaffory



# Famille Impériale

VIN DE FRANCE / ROUGE



## MILLÉSIME

Millésime 2021



## CÉPAGES

70% Sciacarellu - 15% Niellucciu  
10% Grenache - 5% Minustellu



## SOL

Sol argilo-calcaire par endroit  
graveleux et schisteux



## VENDANGES



## ROBE



## NEZ



## PALAIS

Bouche aux notes fruitées



## ÉLABORATION

Élevage en cuve inox jusqu'à  
la sortie de l'hiver avec une  
mise en bouteille précoce.



## VINIFICATION :

Sciacarellu vinifié seul en cuvaison traditionnelle (8 jours), autres cépages vinifiés conjointement en macération semi-carbonique (6 jours en cuvaison).  
Élevage en cuve inox jusqu'à la sortie de l'hiver avec mise en bouteille précoce.

## ACCORD METS & VINS :

Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement de charcuteries, grillades ou fromages et pourquoi pas avec des fraises au sucre.

## NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Des notes fruitées, un côté gouleyant et tanins très soyeux sont la signature de cette cuvée. À consommer autour de 12-14°C et à conserver jusqu'à 5 ans.*

## Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

