



Domaine Orenge
de Gaffory

Signature

Henri Orenge de Gaffory
AOP PATRIMONIO / ROUGE



MILLÉSIME

Millésime 2016



CÉPAGE

100% Niellucciu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection de terroir)



ROBE

Une robe rouge grenat



NEZ

Nez mêlant note de fruits à l'eau de vie et de sous bois



PALAIS

Bouche complexe



ÉLABORATION

Élevage en fûts de chêne français durant 22 à 24 mois, léger collage si nécessaire, pas de filtration avant mise en bouteille



VINIFICATION :

Egrappage/foulage à 100%. Cuvaision 25 à 30 jours. Températures de fermentation entre 25 et 28°C. Remontages et/ou délestages réguliers. Élevage en fûts, d'un vin, de deux vins.

ACCORD METS & VINS :

Accompagne parfaitement des viandes grillées ou cuisinées, gibiers en sauce et fromages.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Ce vin à la robe rouge grenat présente une exceptionnelle complexité aromatique. Il mêle des arômes de fruits à l'eau de vie, de torréfaction, d'épices et de sous-bois. A déguster dans les 8 ans.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles