



Domaine Orenca
de Gaffory



Le rouge Classique OG

AOP PATRIMONIO / ROUGE



MILLÉSIME

Millésime 2021



CÉPAGES

90 % Niellucciu
10% Grenache



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Manuelles et mécaniques



ROBE

Une robe rouge soutenu aux
reflets violets



NEZ

Belle structure ainsi qu'une belle
richesse



PALAIS

Une bouche ample et une richesse
d'arômes



ÉLABORATION

Élevage en cuves inox



VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Cuvaision de 10 à 20 jours -
Températures de fermentation comprises entre 22 et 28 °C -
Remontages réguliers.

ACCORD METS & VINS :

Aussi bien à l'apéritif avec une planche de charcuterie/fromage
qu'au cours d'un repas sur une viande grillée.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Une robe rouge soutenu aux reflets violets, une bouche ample et une
richesse d'arômes font de ce vin un incontournable de l'appellation.
Il exprime le Niellucciu dans toute sa complexité et sa finesse. Avec
le temps, ses tanins s'assouplissent.
Temps de garde : jusqu'à 10 ans*



Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles