



Domaine Orenge
de Gaffory



Cuvée des Gouverneurs

AOP PATRIMONIO / ROUGE



MILLÉSIME

Millésime 2020



CÉPAGES

90% Niellucciu
10% Grenache



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection
de terroir, vieilles vignes)



ROBE

Une robe rouge soutenu, reflets
rubis et grenat



NEZ

Nez ouvert élégant et complexe
de fruits mûrs, épicés et vanillés



PALAIS

Puissant et long en bouche



ÉLABORATION

Élevage en fûts de chêne
français, après fermentation
malolactique durant 10 à 12 mois



VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Cuvaision de 20 à 30 jours - Températures
de fermentation comprises entre 25 et 28°C - Remontages réguliers
- 30% de fûts neufs, 30% de fûts d'un vin et 30% de fûts de deux vins.

ACCORD METS & VINS :

Accompagne parfaitement des viandes grillées ou en sauce et des
fromages.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Ce vin à la robe rouge soutenu, aux reflets rubis dans sa jeunesse
évoluant vers le grenat, vous ravira par sa complexité aromatique.
Mêlant fruits noirs, cuir, réglisse et tanins bien intégrés, il exprime
pleinement le terroir de Patrimonio. C'est la cuvée la plus connue du
domaine. A déguster dans les 3 à 12 ans.*

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

