



Domaine Orenga
de Gaffory



Scala Santa

VIN DE FRANCE / ROUGE



MILLÉSIME

Millésime 2019



CÉPAGES

90% Minustellu
10% Niellucciu



SOL

Argilo-calcaire avec des galets
roulés



VENDANGES

Entièrement manuelles



ROBE

Une robe à la teinte profonde



NEZ

Nez aux notes épicées



PALAIS

Bouche aux notes épicées



ÉLABORATION

Élevage en cuves inox,
après fermentation malo-
lactique, durant 8 mois



VINIFICATION :

Egrappage/fouillage à 100% - Cuvaision de 12 à 15 jours - Températures de fermentation comprises entre 25 et 28 °C - Remontages réguliers - Elevage en bouteilles pendant environ 12 mois avant commercialisation.

ACCORD METS & VINS :

Parfait avec charcuterie, volaille, barbecue et fromages.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Cette cuvée laisse s'exprimer un cépage insulaire : le Minustellu. Il se caractérise par un nez et une bouche épicés, la touche fruitée étant apportée par le Niellucciu. A déguster dans les 3 à 8 ans.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

