



Domaine Orenge  
de Gaffory



# Cuvée des Gouverneurs

AOP PATRIMONIO / ROUGE



#### MILLÉSIME

Millésime 2021



#### CÉPAGES

100% Niellucciu



#### SOL

Argilo-calcaire



#### VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection de terroir, vieilles vignes)



#### ROBE

Une robe rouge soutenu, refl ets rubis et grenat



#### NEZ

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



#### PALAIS

Puissant et long en bouche



#### ÉLABORATION

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français, après une fermentation alcoolique et malolactique en fût.



#### VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Cuvaison 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 :

Le Gouverneur Rouge se marie parfaitement avec des plats savoureux comme un canard confit, un tajine d'agneau ou des fromages affinés. Ses tanins souples et ses arômes complexes subliment également des brochettes d'agneau ou un ragoût épicé.

#### NOTES DE DÉGUSTATION :

*Ce vin dévoile d'abord une belle palette de fruits noirs mûrs, tels que le cassis, la mûre et la myrtille, apportant une richesse aromatique immédiate. En arrière-plan, des touches subtiles de cuir et de réglisse viennent complexifier le bouquet, tandis que les tanins sont fondus et parfaitement intégrés, offrant une bouche souple et élégante. Très caractéristique du terroir de Patrimonio, ce vin évolue avec une finale légèrement fumée, fidèle à son élevage. À déguster entre 3 et 12 ans pour apprécier toute sa profondeur.*



## Conditionnement & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles