



Domaine Orenca  
de Gaffory



# Cuvée Felice Rosé

AOP PATRIMONIO / ROSÉ



## MILLÉSIME

Millésime 2022



## CÉPAGE

100% Nielluciu



## SOL

Argilo-calcaire avec galets roulés



## VENDANGES

Manuelles et mécaniques



## ROBE

Une robe rose soutenu



## NEZ

Nez intense de fruits blancs, fruits rouges et de notes mentholées et florales



## PALAIS

Bouche d'une grande harmonie et d'une longueur exceptionnelle



## ÉLABORATION

Élevage en cuve inox



## VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Saignée après une macération de 12 heures - Débourage - Températures de fermentation comprises entre 18 et 20 °C.

## ACCORD METS & VINS :

À servir durant un apéritif ainsi qu'avec une cuisine méditerranéenne.

## NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*La robe soutenue de ce vin témoigne de l'itinéraire de vinification : la saignée. Le contact prolongé entre la pulpe et la pellicule lui confère une aromatique complexe de fruits rouges et une longueur exceptionnelle en bouche. Une touche épicée vient relever la finale de ce rosé de gastronomie.*

## Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 504 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

