



Domaine Orenga
de Gaffory



Le rosé Classique OG

AOP PATRIMONIO / ROSÉ



MILLÉSIME

Millésime 2024



CÉPAGES

80% Niellucciu
20% Sciacarellu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Manuelles et mécaniques



ROBE

Une robe rose pâle



NEZ

Un nez de fruits exotiques



PALAIS

Une bouche ronde et une fraîcheur
qui en font un vin velouté et acidulé



ÉLABORATION

Elevage en cuve inox



VINIFICATION :

Pressurage direct de la vendange entière - Débourbage à basse température - Températures de fermentation comprises entre 18 et 20 °C.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin frais et fruité accompagne à merveille des apéritifs légers, des salades de fruits de mer ou des pizzas légères comme une Margherita. Il se marie également avec des poissons grillés, des brochettes de poulet et des pizzas aux légumes.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Une robe rose pâle et un nez de fruits exotiques font de ce vin l'allié de vos repas d'été. Il vous permettra également de vous remémorer vos vacances. À la fois fruité, floral et vif, il peut être dégusté de l'apéritif au dessert.

Conditionnement & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

