



Domaine Orenga
de Gaffory



Cuvée Scala Santa Rouge

Vin de France



MILLÉSIME

Millésime 2023



CÉPAGES

90% Sciaccarellu
10% Niellucciu



SOL

Argilo-calcaire avec galets roulés



VENDANGES

Manuelles et mécaniques,
sélection parcelle à parcelle



ROBE

Une robe rubis profond



NEZ

Nez intense de cerise, mûre,
myrthe, aux senteurs du maquis



PALAIS

Bouche ample et chaleureuse



ÉLABORATION

Elevage en cuve inox, pendant
12 à 18 mois



VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Cuvaison de 25 à 30 jours -
Températures de fermentation comprises entre 27 et 30 °C -
Remontages et/ou pigeages réguliers.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin 100% Sciaccarellu, léger et fruité, est parfait pour l'apéritif avec des tapas ou des olives marinées. Il se marie également avec des viandes blanches comme un magret de canard rôti ou un poulet grillé, ainsi que des salades estivales comme une salade de chèvre chaud ou une salade de tomates et mozzarella. Il accompagne aussi des fromages affinés tels que le Comté ou le Brie.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin 100% Sciaccarellu révèle un nez éclatant de cerise, de framboise et de mûre, offrant une belle palette de fruits rouges et noirs. En bouche, il dévoile une fraîcheur typique de ses terroirs calcaires de Patrimoine, soulignée par des arômes intenses de fruits rouges et noirs. La dégustation se termine sur une finale délicate marquée par des notes d'épices discrètes, ajoutant une touche de complexité et d'élégance.



Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 504 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles