



Domaine Orenga
de Gaffory



Cuvée Felice Rouge

AOP PATRIMONIO / ROSÉ



MILLÉSIME

Millésime 2021



CÉPAGES

90% Nielluciu
10% Grenache



SOL

Argilo-calcaire avec
galets roulés



VENDANGES

Manuelles et mécaniques,
sélection parcellaire



ROBE

Une robe rubis profond



NEZ

Nez intense de cassis, 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% - Cuvaision de 25 à 30 jours -
Températures de fermentation comprises entre 27 et 30 °C -
Remontages et/ou pigeages réguliers.

ACCORD METS & VINS :

Parfait sur des viandes grillées et des fromages de caractère.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge soutenu aux reflets rubis, un nez intense de cerise, de mûre et d'épices. La bouche est ample, fruitée et les tanins bien présents sont intégrés. Ces derniers s'affinent avec le temps de garde (jusqu'à 10 ans.)

Conditionnement & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

