



Domaine Orenga
de Gaffory



Le rouge Classique OG

AOP PATRIMONIO / ROUGE



MILLÉSIME

Millésime 2021



CÉPAGES

90 % Niellucciu
10% Grenache



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Manuelles et mécaniques



ROBE

Une robe rouge soutenu aux
reflets violets



NEZ

Belle structure ainsi qu'une belle
richesse



PALAIS

Une bouche ample et une richesse
d'arômes



ÉLABORATION

Élevage en cuves inox



VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Cuvaison de 10 à 20 jours -
Températures de fermentation comprises entre 22 et 28 °C -
Remontages réguliers.

ACCORD METS & VINS :

Aussi bien à l'apéritif avec une planche de charcuterie/fromage
qu'au cours d'un repas sur un magret de canard ou une côte de
bœuf grillée, où la gourmandise du vin se marie parfaitement
avec la richesse de la viande.

NOTES DE DÉGUSTATION :

*Ce vin dévoile une belle gourmandise, porté par des tanins ronds et
soyeux. En bouche, il révèle des arômes de fruits rouges mûrs, tels que
la framboise, mêlés à des touches de fruits noirs comme le cassis et la
mûre. Un vin riche et équilibré, qui séduit par sa douceur et sa
plénitude, offrant une expérience de dégustation à la fois ample et
fruitée.*



Conditionnement & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles