



Domaine Orenca
de Gaffory



Cuvée Felice Rosé

AOP PATRIMONIO / ROSÉ



MILLÉSIME

Millésime 2022



CÉPAGE

100% Niellucciu



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 fl orales



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 - Débourbage - 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 DÉGUSTATION :

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

