



# OREA

IGP Côtes Catalanes  
Rouge  
Vin biologique

## Terroir :

Le Roussillon est une région qui possède une multitude de terroirs paradisiaques et des microclimats favorables à la production d'agriculture biologique. Un mode de culture qui travaille sur le bien-être de la plante, sur son épanouissement, permettant ainsi une véritable expression des cépages qui donnent naissance à des vins gorgés de soleil et de fruit.

Le vignoble de cette cuvée s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires, recouvertes de galets schisteux.

## Cépages :

**Syrah, Grenache noir**

## Vinification :

Les grappes sont cueillies à pleine maturité. La vendange est égrappée puis foulée, pour suivre ensuite une macération préfermentaire à froid de quelques heures avant d'être vinifiée traditionnellement par des remontages réguliers pendant une dizaine de jours.

## Élevage :

En cuve pendant quelques mois avec des soutirages réguliers.

## Dégustation :

Robe grenat aux reflets bleutés.

Le nez puissant et expressif offre des notes de fruits noirs et d'épices aux accents de garrigue. Gras et rond à l'attaque, le palais poursuit sur ce registre épicé, appuyé sur des tanins de qualité et denses. Très belle persistance aromatique en finale.

## À Boire :

Ce vin peut être bu dès à présent mais il se conservera très bien pendant une à deux années.

## Accords Mets & Vins :

Cette cuvée ravira votre palais avec des côtes d'agneau au thym, des tomates farcies, des aiguillettes de canard, une souris d'agneau ou un plateau de fromages légèrement affinés.

**Température de service :** À servir entre 14 et 16°C