



LORATOIRE

... Si Marseille a sa Sardine, Valliguières a trouvé son rouget ...

Cépages : Cinsault et Grenache

Terroir : Lieu-dit L'Oratoire. Situé sur un coteau de moyenne altitude exposé Sud-Est sur un terroir de marnes grises et roses

Viticulture : Écologique

Vinification : Les vendanges sont strictement manuelles. Encuvage des raisins en grappe entière par gravité. Léger foulage, macération très courte de trois à quatre jours puis pressurage doux en pressoir bois

Rendement : 25 hl/ha

Dégustation : Un vin rouge étonnant par sa fraîcheur et sa gourmandise avec une teinte rappelant une framboise en pleine maturité. Le faible rendement des terroirs marneux ajoute cependant une profondeur et une complexité caractéristique, tout en mettant une certaine tension et fraîcheur ; gage d'un vin parfaitement équilibré

Degrés : 13 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : De 5 à 8 ans

Température de dégustation : Servir frais entre 12 et 15 °C

