



L'ORRI  
AOP Côtes du Roussillon  
Rouge 2019  
14 % Vol



Rière Cadène

## Sans soufre - Amphore - Vieux Carignan

Cépages	Dominante Carignan, Grenache noir et Mourvèdre
Sol et climat	Vignoble en terrasses sur le terroir de Calce Sol calcaire et schiste
Vinification et élevage	Rendement : 20 hL/ha Sélections parcellaires / récolte à maturité phénolique Égrappage / macération pré-fermentaire à froid 24h Fermentation avec maîtrise des températures Pigeage manuel quotidien (2 puis 1 par jour) Cuvaision de 3 semaines Pressurage pneumatique / sélection des jus de goutte Élevage barrique (sélection tonnelier) et amphore pendant 9 mois / assemblage
SO <sub>2</sub> total	< 30 mg/L
Dégustation	Couleur grenat Nez framboises, myrtes Tanins soyeux et légère amertume qui confère une belle longueur
Accords mets et vin	Côte de bœuf Gigot d'agneau Tajine poulet, agneau Servir à 16°C
Garde	Apogée 2024 - 2026 Potentiel de garde 12 ans