

L'Orri, rouge 2019

Sans soufre - Amphore - Vieux Carignan

AOP Côtes du Roussillon, 14 %Vol

Cépages

Dominante Carignan,
Grenache noir et Mourvèdre

Sol et climat

Vignoble en terrasses sur le
terroir de Calce



Vinification et élevage

Rendement : 20 hL/ha

Sélections parcellaires / récolte à maturité
phénolique

Égrappage / macération pré-fermentaire à
froid 24h

FA avec maîtrise des températures

Pigeage manuel quotidien (2 puis 1 par jour)

Cuvaison de 3 semaines

Pressurage pneumatique

Élevage barrique et amphore 9 mois

SO₂ 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

