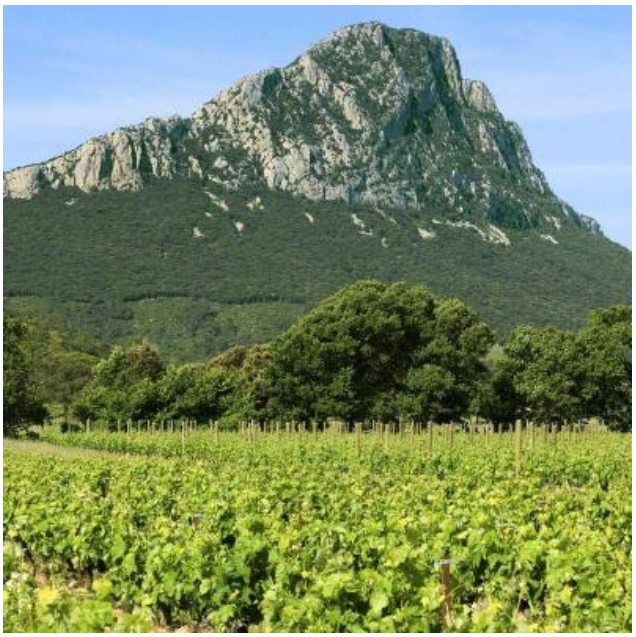
DOMAINE MONT D'ORAÀS



Accords mets et vins

Accompagnement idéal pour viandes rouges, plats en sauce ou fromages.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Theme : Vindemontagnes
Appellation : Vin de France
Cépages : Tannat
Couleur : Rouge
Domaine : Mont d'Oraàs
Millesime : 2019
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14 %

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo-calcaire. Lambeaux de terrasse à Galets.
Cépage : 30% Cabernet Sauvignon, 40 % Tannat, 30% Merlot
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : 3 tris successifs manuels. Macération minimum 21jours. Fermentation malo lactique naturelle. Vinification dans un chai inox thermo-régulé.
Elevage : Elevage en barriques à raison de 2/3 de barriques neuves et 1/3 de barriques de 1 vin durant 15 à 18 mois.

Dégustation

Robe : Robe sombre
Nez : Note de griotte et de pruneaux.
Bouche : Concentration, et puissance,
Garde : Oui. A carafer pour une consommation immédiate
Température de service : Temperature ambiante.

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, ou chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.
Alexandre Frontere

PEYRA
DES HOMMES & DES VINS