

ADN 64 ROUGE 2024

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Quand on m'a demandé d'écrire une fiche technique sur mon ADN64 rouge, j'ai simplement répondu, c'est écrit dessus. Ici, pas besoin de grands termes techniques, de terroir, de cépage, de termes savants de vinification, la seule chose qui est importante, c'est que ce vin est une sorte de « vaccin » contre le manque produit par l'éloignement d'un territoire magique, mon pays, «les Basses Pyrénées».

- 100 % Tannat

Accords mets et vins

Sur une cuisine de brasserie, planche de charcuterie, certains fromages et pour les amateurs.

Détails

Domaine : Mont d'Oraàs
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tannat
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Un vin à la robe rouge grenat
Nez : Arômes de fruits rouge
Garde : A boire dès maintenant
Température de service : A consommer très légèrement rafraîchi (16°)

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux. Vignoble situé dans le Piémont Pyrénéen
Cépage : 100 % Tannat
Vendange : Densité de 6500 pieds/ha Rendement 80 hl/ha
Viticulture : Biologique
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Extraction en phase fermentaire à température moyenne à basse (20°) pour préserver le fruit.
Elevage : Un élevage en cuve de 6 mois.

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, où chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.

Alexandre Frontere



Plaisirs du vin
Montauban