

CELLIERS D'ORFEE

De Grands vins qui signent le Languedoc

MARRAGON

Terroir : LEZIGNAN

Sol : Argilo calcaire

Surface de production : 100 Ha

Rendement : 50 hl/ ha

Cépages : Carignan 20 %
Grenache 60 %
Syrah 20%

Vinification :

Vendanges entièrement égrappée.
Vinification traditionnelle, élevage en cuve.

Dégustation :

Robe brillante et limpide aux reflets cerise, grenat.
Nez marqué par les fruits rouges, d'une bonne intensité
Quelques notes de kirsch.
En bouche, attaque souple avec des tannins fins laissant
un bon équilibre avec de la rondeur.
Une finale agréable avec une pointe épicée.

Accord Mets / Vin :

Viandes blanches rôties, Grillades, fromages à pâte molle.

Garde : 2 ans

Récompenses :

Millésime 2008 ~ Médaille Bronze concours général agricole
Paris 2010
~ Médaille Bronze Feminalise

Millésime 2007 ~ Médaille Bronze concours des grands vins
du Languedoc Roussillon 2009.

Millésime 2006 ~ Médaille OR concours des grands vins
du Languedoc Roussillon 2008
Médaille Bronze Macon 2009
Médaille Bronze concours des vinalies nationales 2008.

