



Terroirs | Les AOC

➤ L'ORANGERIE DE LUC ➤

Cuvée L'Orangerie de Luc



✿ IDENTITE

Couleur	Rouge
Cépage	Syrah, carignan et grenache
AOC	Languedoc
Millésime	2020
Degrés	14,5 % vol
Potentiel de garde	4 à 5 ans

✿ TERROIR

Sols	Terroir de Lézignan (hautes terrasses de l'Aude), argilo calcaires et galets roulés.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

✿ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	Manuelles.
Vinification	Sans sulfites pour la Syrah ce qui permet d'obtenir une aromatique unique de fruits rouges. Vinification traditionnelle pour le Grenache.
Elevage	Cuve béton.

✿ DEGUSTATION



Robe grenat à reflets pourpres.



Fruits rouges, truffes blanches et cerises noires.



Attaque très agréable, bouche riche, longue avec des arômes de cassis et de mûres.

Finale

Equilibrée, tanins mûrs et soyeux.

✿ SERVICE

Accords mets et vins Entrecôte sauce au poivre ou une viande grillée.

Service

16/18 °C

✿ FORMAT DISPONIBLE

Format

75 Cl



**Léger
Fruité
Epicé
Puissant**



DISTINCTIONS

**2018 : Bettane et Desseauve Médaille d'Argent.
Guide Hachette Coup de cœur et 2 étoiles.**

