



Orion est un assemblage de Carignan, Grenache, Mourvèdre et Cabernet-sauvignon, équilibré, harmonieux et fruité.

Robe rouge cardinal, notes vanillées de petits fruits noirs (cerise burlat, myrtille), d'épices douces (cannelle, cardamome) avec des tanins élégants et fondus. À boire dans les 5 ans.

*L'accord du vigneron : avec un T-bone ou un risotto au chorizo.*

Appellation

Vin de France

Cépage

50% Carignan, 25% Mourvèdre, 15% Grenache, 10%

Cabernet-sauvignon

Âge des vignes

90 ans (Carignan), 30 ans (Grenache) et 20 ans (Mourvèdre, Cabernet-sauvignon)

Terroir

Argilo-calcaire et conglomérats

Conduite du vignoble

Gobelet, royat avec releveur  
Sans produit chimique, avec travail du sol

Rendement

40 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale, récolte éraflée et foulée

Cuvaison

De 3 à 4 semaines selon les cépages avec extraction douce par pigeage quotidien

Élevage

6 mois en cuve puis 3 mois en fûts de chêne

Mise en bouteille

Au domaine par nos soins en juillet 2023