

SELECTIONS PARCELLAIRES

Oris

AOC Luberon



Sols :

Sols argilo-calcaires , et à forte pierrosité Les plus beaux terroirs du Luberon, avec une belle exposition Sud.

Cépage majoritaire :

Syrah

Vendanges & vinification :

Récolte nocturne. Extraction des jus par gravité, protection contre les oxydations tout au long du process. Fermentation alcoolique en cuve. Elevage en barrique pendant 12 mois. Conservation sur lies avec bâtonnages. Blocage de la fermentation malo lactique.

Dégustation :

La couleur est pâle et saumonée. Le nez exprime des notes d'abricots confits, de fruits secs, avec une discrète nuance vanillée. De légères notes de noisettes grillées, La bouche présente une texture veloutée avec une belle explosion douce et lactée.

Conseils du sommelier :

Servir à 12-14°C. Oris s'accompagnera très bien avec des cuisses de poulet caramélisées au gingembre et aux échalottes