



Récolte Manuelle

CHÂTEAU D'ORSAN

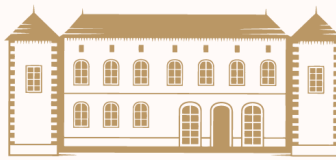
FAMILLE DE VIGNERONS



CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

RIVE DROITE



CHÂTEAU D'ORSAN

FAMILLE DE VIGNERONS

Au sein d'une nature toujours préservée, Céline et Nicolas vigneron passionnés ont repris l'exploitation familiale du CHATEAU D'ORSAN au nord-est du Gard.

Château viticole depuis le 13^e siècle, c'est sa façade imposante du 18^e siècle qui est représentée sur nos étiquettes.

Notre engagement en faveur de l'environnement et de la biodiversité nous permet de mettre en valeur la quintessence d'un terroir d'exception, pour vous proposer une gamme de vin qui ont une âme et une griffe.

CHÂTEAU D'ORSAN AOP Côtes du Rhône

Un vin de terroir, qui a une âme et une typicité.



TERROIR & CÉPAGES

Vignoble cultivé en coteaux ensoleillés sur un sol argilo-calcaire.

Sélection parcelaires de **GRENACHE**, **SYRAH** et **CARIGNAN**, âgées de 40 ans en moyenne.

Les rendements sont maîtrisés.



VINIFICATION

Les raisins sont triés et cueillis à la main.

La réception aux chais se fait par gravité pour conserver les grappes intactes.

Les grappes entières vont fermenter et macérer traditionnellement durant 8 à 10 jours, permettant ainsi l'expression de notre terroir dans le respect de sa biodiversité.



DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge profond avec des nuances violacées.

Son nez tout comme sa bouche est fruité avec des arômes de fruits rouges, de cerise, de petits fruits noirs, cassis.

Puis les épices apparaissent, comme le poivre doux avec une finale réglissée ainsi qu'une pointe de minéralité. C'est un vin rond, plein, suave, bien équilibré avec des tannins soyeux et une belle finale en bouche.



ACCORDS CULINAIRES

Il accompagnera agréablement vos repas, avec de la charcuterie, une viande rouge, viande blanche, volaille, viande grillée, un gibier, des plats en sauce puis avec du fromage et sur un dessert au chocolat ou aux fruits rouges. Prêt à déguster, ce vin peut aussi se conserver quelques années en bouteille.

La température de service se situe autour de 16-17° C.



Il n'est pas rare à la tombée de la nuit de voir voler des colonies de « pipistrelles », une espèce de petites chauves-souris qui niche sous les toits de nos caves côtoyant nos hirondelles, mésanges entres autres.

Nos petites abeilles noires sauvages ont encore leur ruche originelle face à nos chais de vinification, butinant les fleurs dans nos vignobles et la nature environnante témoignant ainsi le respect de nos pratiques.