



Récolte Manuelle

CHATEAU D'ORSAN

FAMILLE DE VIGNERONS



LAUDUN

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 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 Villages LAUDUN

Un vin de terroir puissant et élégant.



TERROIR & CÉPAGES

Les vignes sont cultivées en restanques, bien exposées, sur des sols silico-calcaire apportant de la fraîcheur et de l'élégance au vin.

Avec une moyenne d'âge de 50 ans, chaque parcelle de **GRENACHE, SYRAH, CINSAUT, CARIGNAN, COUNOISE** poussent harmonieusement dans le respect de la nature et de sa biodiversité.



VINIFICATION

Les raisins triés et cueillis à la main, sont récoltés à maturité optimale. La réception des raisins aux chais se fait par gravité pour conserver les grappes intactes.

La macération traditionnelle en grappes entières dure environ 15 jours, pour laisser s'exprimer au mieux ce terroir d'exception.



DÉGUSTATION

Sa robe est rouge profonde avec des reflets pourpres.

Son nez tout comme en bouche est intense avec une belle richesse aromatique. On retrouve des notes de fruits noirs telle la mûre et le cassis et d'épices sur fond de réglisse, un parfum subtil de garrigue et d'olive noire et une pointe de minéralité.

Les tannins sont soyeux et amples.

C'est un vin puissant mais sur la finesse, bien équilibré et d'une belle longueur en bouche.



ACCORDS CULINAIRES

Il accompagnera agréablement vos repas et particulièrement des viandes rouge, rôtis, en sauce, gibiers et du fromage.

Prêt à déguster, ce vin peut aussi se conserver plusieurs années en bouteilles.

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.