



Récolte Manuelle
CHÂTEAU D'ORSAN
FAMILLE DE VIGNERONS



CHUSCLAN
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE
RIVE DROITE



CHÂTEAU D'ORSAN

FAMILLE DE VIGNERONS

Au sein d'une nature et d'un patrimoine toujours préservés, Céline et Nicolas vigneron passionnés ont repris l'exploitation familiale du CHATEAU D'ORSAN, rive droite du Rhône.

Château viticole depuis le XIIIe siècle, nous avons à coeur de faire perdurer la tradition dans ce lieu chargé d'histoire. 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

AOC CHUSCLAN

Côtes du Rhône Villages

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 50 ans en moyenne. Les rendements sont maîtrisés.



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.

Les grappes entières vont fermenter et macérer traditionnellement durant 15 jours, permettant ainsi l'expression de notre terroir.



DÉGUSTATION

D'une belle intensité colorante, sa robe est d'un rouge profond aux reflets pourpres.

Son nez tout comme sa bouche est fruité avec des arômes de fruits rouges, de cerise, de petits fruits noirs, marqué par une subtile note florale de violette. Puis les épices apparaissent, comme la cannelle et le poivre doux avec une finale réglissée et une pointe de minéralité. C'est un vin rond, plein, suave, bien équilibré avec des tannins soyeux et une belle longueur.



ACCORDS CULINAIRES

Il accompagnera agréablement vos repas, avec de la charcuterie, une viande rouge, un gibier, des plats en sauce, avec du fromage ou bien sur un dessert au chocolat ou une pâtisserie aux fruits rouges. Prêt à déguster, ce vin peut aussi se conserver quelques années. La température de service se situe autour de 15-17° C.

Un peu d'histoire... Assis sur un terroir antique, ce château d'origine féodal sera acquis au XIVe siècle par la famille florentine de Perussis, proche des Papes venus s'installer en Avignon. Au XVIe siècle, il rentre par mariage dans l'illustre famille, elle aussi d'origine florentine des de Cambis. Proche du roi Louis XII, leur courage et leur loyauté leur ouvriront les portes de la Cour des Rois de France. Ainsi, cette famille consensuelle rayonnera sur les deux rives du Rhône jusqu'à son extinction fin du XIXe siècle.

De nos jours, 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 entre 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.

