



Domaine Orenga  
de Gaffory



# Cuvée Felice Rouge

AOP PATRIMONIO / ROUGE



## MILLÉSIME

Millésime 2019 & 2020



## CÉPAGES

90% Niellucciu  
10% Grenache



## SOL

Argilo-calcaire avec galets roulés



## VENDANGES

Manuelles et mécaniques,  
sélection parcellaire



## ROBE

Une robe rubis profond



## NEZ

Nez intense de cerise, mûre,  
myrthe, aux senteurs du maquis



## PALAIS

Bouche ample et chaleureuse



## ÉLABORATION

Elevage en cuve inox, pendant  
12 à 18 mois



## VINIFICATION :

Egrappage et foulage à 100% - Cuvaison de 25 à 30 jours -  
Températures de fermentation comprises entre 27 et 30 °C -  
Remontages et/ou pigeages réguliers.

## ACCORD METS & VINS :

Parfait sur des viandes grillées et des fromages de caractère.

## NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Ce vin présente une robe rouge soutenu aux reflets rubis, un nez intense de cerise, de mûre et d'épices. La bouche est ample, fruitée et les tanins bien présents sont intégrés. Ces derniers s'affinent avec le temps de garde (jusqu'à 10 ans).*

## Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 504 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

