



DOMAINE DE
LA VERDE

ÒRA

:: A.O.P. Vacqueyras :: **Rouge** ::

Histoire: Le vignoble du domaine est implanté d'un seul tenant sur le lieu-dit « La Verde » à l'Ouest de l'appellation Vacqueyras, cru de la Vallée du Rhône. Depuis 3 générations, la famille Camallonga y produit des vins au style unique, élégant et harmonieux, signature du terroir « La Verde ».

Sélection des plus belles parcelles du vignoble, viticulture de précision, vinification soignée, élevage long en cuve béton et en barrique neuve. Òra se veut l'égérie de l'esprit « La Verde », la quintessence de nos terroirs, l'expression de notre vignoble.

Cépages: 55 % Grenache, 25 % Syrah, 20 % Mourvèdre

Géologie: Lieu-dit « La Verde » - Sol argilo-calcaire recouvert de petits galets - Alluvionnaire et terrasses glaciaires du Riss.

Rendement: 26 hl/ha.

Début des vendanges: Le 17 septembre 2012.

La dégustation des baies et l'analyse des jus de raisins nous permettent de déterminer la maturité optimale pour chacun des cépages et chacune des parcelles du domaine. Les raisins sont ramassés avec le plus grand soin et triés manuellement avant d'arriver dans nos chais.

Vinification: Macération douce et longue en cuve béton à chapeau immergé. Les Grenaches, Syrah et Mourvèdre sont vinifiés séparément pour garder leur personnalité à des températures contrôlées entre 28 et 30 °C. Une partie des Syrah et des Mourvèdre vont passer une année en barrique avant l'assemblage de la cuvée pour la mise en bouteille.

Élevage: 1/3 élevage en fût neuf et 2/3 élevage en cuve béton.

Mise en bouteille: au domaine. Non collé et légèrement filtré.



Informations complémentaires

Alcool :	13.5 % vol
Acidité :	3.24 g/L
pH:	3.58
Sucre résiduel:	< 2 g/L

Dégustation:



Belle robe rouge sombre, profonde.



Épices douces, poivre et petits fruits rouges mûrs. Note de confiture et de vanille.



D'une grande complexité avec une texture suave et ronde, de beaux tanins souples

Température de service: Entre 16 et 18 °C. **Potentiel de garde:** jusqu'à 5-7 ans.