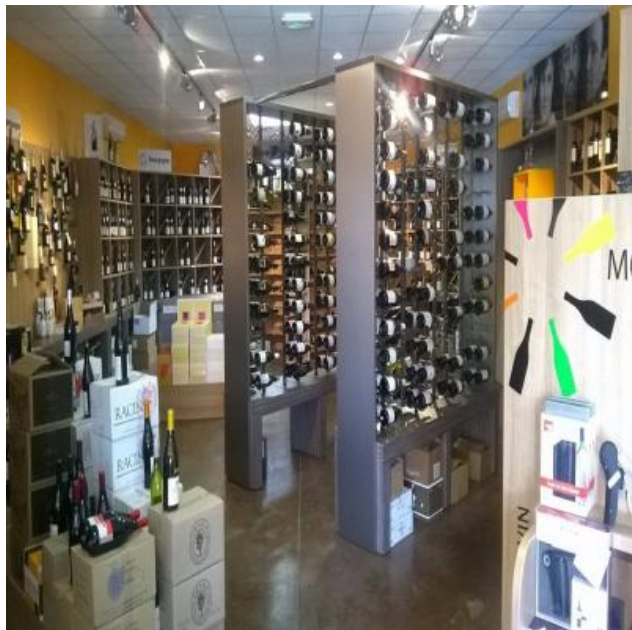


MONT D'ORAAS



Accords mets et vins

Viandes et Fromages s'accorderont très bien avec ce vin.

Détails

Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc, Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Béarn
Nom du Vigneron : Alexandre Frontere
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Mont d'Oraàs

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo-calcaire. Lambeau de terrasse à Galets.
Cépage : 50% Cabernet Franc, 50 % Tannat.
Vendange : Manuelles
Vinification : 3 tris successifs manuels. Macération d'environ 20 jours.
Elevage : 60% élevage en barriques de 1 vin durant 12 mois et 40% élevé en cuve.

Dégustation

Robe : Robe rouge vif
Nez : Fruits rouges
Bouche : Caractérisée par sa puissance et sa longueur en bouche.
Garde : 8 ans
Température de service : Température ambiante.

HISTOIRE DU DOMAINE

J'ai toujours bien vécu ! Ma vie a été faite de rencontres, de partages et de grands moments de convivialité. Chanceux me direz-vous ? Peut-être, mais je veux croire que les belles histoires sont le fruit de choix faits, tant dans la sphère professionnelle que privée. Fils de vigneron, j'ai tout d'abord pensé que c'était ailleurs qu'il me fallait armer mon indépendance. Mon diplôme d'opticien en poche, j'ai gravi un à un des échelons qui à chaque fois étaient initiateurs de rencontres, de moments de partage, et surtout, d'introduction dans le monde merveilleux du Rugby, école des valeurs et du respect. Aujourd'hui de retour au domaine, l'esprit encore et toujours imprégné de toutes ces rencontres, j'ai décidé de vinifier des cuvées qui seraient un peu le reflet de mon âme. Alors, bienvenue dans mon petit monde (5 hectares), sur mon petit mont, où chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais. Alexandre Frontere

