

MONT D'ORAAS



Accords mets et vins

En apéritif, sur foie gras, des cuisines du monde et des fromages à pâte persillée.

Détails

Degrés : 12 %
Viticulture : Conventionnelle
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Couleur : Blanc
Domaine : Mont d'Oraàs

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux. Vignoble situé dans le Piémont Pyrénéen
Cépage : 40 % Gros Manseng 60 % Petit Manseng
Vendange : Densité de 6500 pieds/ha Rendement 80 hl/ha
Vinification : Stabulation à basse température pendant 10/12 jours. Fermentation à température régulée (16°). Un élevage en cuve de 6 mois.
Elevage : Une expression aromatique de fruits exotiques, ananas, mangue, auxquels se mêlent des notes de miel.

Dégustation

Bouche : La bouche est ample avec une finale expressive.
Garde : A boire dès maintenant.
Température de service : A déguster très frais (8°-10°)

HISTOIRE DU DOMAINÉ

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