LES CLUQUES 2025 ROUGE

MONT D'ORAAS

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Vin rouge léger, rond et gouleyant, pour le plaisir des copains qui passent. A boire en apéro ou tout le long d'un repas.

Accords mets et vins

Planche de charcuterie, viande blanche, fromages

Détails

Domaine : Mont d'Oraàs
Couleur : Rouge
Millesime : 2025
Degrès : 11 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc, Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pyrénées Atlantiques
Nom du Vigneron : Alexandre Frontere

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Fruits rouges, framboise
Bouche : Souple et juteuse, gourmande avec une structure tannique enrobée.
Finale : Poivrée
Garde : 5 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux
Cépage : 50% Tannat 50% Cabernet Franc
Viticulture : Vinification parcellaire et cépages par cépages.
Vinification : Vinification parcellaire et cépages par cépages
Elevage : Élevage en cuve inox

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, ou chaque verre bu est un peu chargé de ces moments merveilleux qui ne tariront jamais.
Alexandre Frontere