ADN 64 ROUGE 2025

MONT D'ORAAS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Notre « vaccin » contre le manque produit par l'éloignement d'un territoire magique, il accompagne à merveille un axoa, une piperade ou une garbure. À boire dans un verre ou à prendre en perfusion

Accords mets et vins

Planche de charcuterie, viande blanche, fromages

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux
Cépage : 50% Tannat 50% Cabernet Franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Vinification parcellaire et cépages par cépages
Elevage : Cuve inox

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Fruits rouges, framboise
Bouche : Du croquant, du gourmand, du fruit
Finale : Poivrée
Garde : 5 ans
Température de service : A consommer très légèrement rafraichi (16°)

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

Plaisirs du vin
Marmande