

ORENIA ROUGE 2010

Situé sur le piémont Cévenol, en limite de culture de la vigne, ce terroir de qualité est encore à découvrir. De par son altitude (entre 100 et 170 m) et sa situation géographique, ce vignoble produit des vins fins et équilibrés, grâce en partie à des amplitudes importantes entre les températures du jour et de la nuit. Les parcelles sélectionnées sont en cours de reconnaissance de **L'Appellation d'Origine Protégée**.

Depuis le millésime 2003, j'ai initié une collaboration avec quelques vigneron passionnés par leurs vignes. Chaque année, leur nombre augmente et la diversité des terroirs permet d'obtenir un vin équilibré et de qualité et style constant. On y trouve le villafranchien de Durfort, les dolomies de Fressac, les argilo-calcaires de St Nazaire des Gardies et de Villesèque.

Vinification :

A Durfort la cave.

Nous privilégions une vinification traditionnelle en cuve ciment. Délestages et remontages permettent d'extraire des arômes fruités et des tannins soyeux.

Dégustation :

L'assemblage de la **Syrah (80%)** et du **Grenache** donne à ce vin gourmand des arômes de fruits rouges mûrs, de réglisse et d'épices douces sur un corps généreux tout en gardant une belle fraîcheur. Des tanins présents mais souples permettent de l'apprécier dans sa jeunesse, mais son potentiel de garde est de 3 à 4 ans.

Conseils de service

Je conseille de ne jamais dépasser la température de service de 19° et l'été de le servir frais (14°).

Ceci permettra d'apprécier ses arômes fruités et sa fraîcheur.

Un carafage développera ses parfums et assouplira les tanins.

Le millésime 2010 est un millésime classique dans notre région. C'est-à-dire pas trop riche en alcool. Ceci préserve le fruité bien présent sur cette cuvée. Belle longueur et que du plaisir. A essayer avec du saumon aux herbes accompagné de lentilles(elles mangent le tanin du vin) qui s'accordent à merveille aux vins rouges.

Sarl Philippe Nusswitz

La Bruguière 30170 Durfort

06 20 88 64 55

04 66 80 40 45

www.orenia.fr

philippe@orenia.fr

rejoignez nous sur facebook : [oreniawines](https://www.facebook.com/oreniawines)