

Domaine ORTOLA,

SUZANNE, HELENE, NELSON & GEORGES



MILLESIME
VINTAGE

2021

APPELLATION
APPELLATION

AOP Languedoc

CEPAGE
VARIETAL

50% Vermentino, 25% Grenache Blanc, 25% Roussanne.

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez tout en fleurs blanches conjugue intensité et élégance. Cette finesse printanière se prolonge dans un palais alliant fraîcheur et rondeur.

TASTING NOTES

The nose, all in white flowers, combines intensity and elegance. This springtime finesse extends into a palate combining freshness and roundness.

ACCORDS METS & VINS
FOOD PAIRING

Idéal à l'apéritif ou avec des poissons et des crustacés.
Ideal as an aperitif or with fish and shellfish.

TEMPERATURE DE SERVICE
SERVING TEMPERATURE

10-12°C

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le plateau du Quatorze: entre l'étang de Bages et le massif de la Clape, à deux pas de la mer Méditerranée. Les sols du vignoble, conduit en biodynamie depuis plus de 10 ans, sont d'une vitalité et d'une énergie remarquable.

VINEYARD

The vines are located on the Quatorze: between the etang de Bages and the Massif de la Clape, a stone's throw from the mediterranean sea. The soils of the vineyard, conducted in biodynamic for more than 10 years, are of a remarkable vitality and energy.

TYPE DE SOL

Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et de galets roulés, ancien lit de la rivière Aude.

SOIL TYPE

The vines are planted on clay-limestone soil and rolled pebbles, an old bed of the Aude river.

VINIFICATION

Les levures indigènes fermentent à température régulée. Un brassage des lies les plus fines est pratiqué en fin de fermentation.

VINIFICATION

Indigenous yeasts ferment at regulated temperature. A stirring of the finest lees is practiced at the end of fermentation

ELEVAGE
AGEING

Cuve Béton.
Concrete tanks.

POTENTIEL DE GARDE
AGING POTENTIAL

2-4 ans
2-4 years

ALCOOL
ALCOHOL

13% Vol

RECOMPENSE
MEDALS

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2022

