

Domaine ORTOLA,

SUZANNE, HELENE, NELSON & GEORGES

Ode à la Main



MILLESIME VINTAGE

2022

APPELLATION APPELLATION

AOP Languedoc

CEPAGE VARIETAL

85% Vermentino, 15% Viognier

NOTES DE DEGUSTATION TASTING NOTES

Ample et délicat, minéralité, persistant en bouche, Délicieux.
Ample and delicate, minerality, persistent in the mouth, Delicious.

ACCORDS METS& VINS

Idéal avec des accras de morue, des coquilles saint Jacques et un beau ceviche de saumon.

FOOD PAIRING

Ideal with cod accras, scallops and a nice salmon ceviche

TEMPERATURE DE SERVICE SERVING TEMPERATURE

14-16°C

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le plateau du Quatourze: 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 Quatourze: 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

levures indigènes, pas d'ajouts de SO2 avant la fin de fermentation alcoolique, en barrique neuve.

VINIFICATION

native yeasts, no addition of SO2 before the end of alcoholic fermentation, in new barrels.

ELEVAGE AGEING

Cuve béton.
Concrete Tanks.

POTENTIEL DE GARDE AGING POTENTIAL

1-5 ans
1-5 years

ALCOOL ALCOHOL

12% Vol

PVC

15.90€ TTC

