

Domaine ORTOLA,

SUZANNE, HELENE, NELSON & GEORGES

Ôde à la Main

MILLESIME VINTAGE	2021
APPELLATION APPELLATION	AOP Languedoc Quatourze
CEPAGE VARIETAL	50% Syrah, 5% Grenache, 25% Carignan, 20% Mourvèdre
NOTES DE DEGUSTATION TASTING NOTES	Voluptueux fruits rouges, succulente touche de poivre. Fraicheur persistante en bouche. <i>Voluptuous red fruits, succulent touch of pepper. Persistent freshness in the mouth.</i>
ACCORDS METS& VINS FOOD PAIRING	Ce vin se mariera parfaitement avec une viande rouge ou une belle grillade au feu de bois, un couscous, un tajine d'agneau aux abricots ainsi qu'un plateau de fromages Languedociens. <i>This wine will go perfectly with red meat or a nice grill over a wood fire, couscous, lamb tagine with apricots and a platter of Languedoc cheeses.</i>
TEMPERATURE DE SERVICE SERVING TEMPERATURE	15-17°C
VIGNOBLE VINEYARD	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. <i>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.</i>
TYPE DE SOL SOIL TYPE	Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et de galets roulés, ancien lit de la rivière Aude. <i>The vines are planted on clay-limestone soil and rolled pebbles, an old bed of the Aude river.</i>
VINIFICATION VINIFICATION	Vinification sans sulfites, levures indigènes. <i>Vinification without sulphites, indigenes yeast.</i>
ELEVAGE AGEING	Elevage en futs neufs durant 12 mois. <i>Aged in new barrels during 12 months.</i>
POTENTIEL DE GARDE AGING POTENTIAL	4-6 ans 3-5 years
ALCOOL ALCOHOL	13.5% Vol
PVC	15.90 € TTC

