

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	<p>Voluptueux fruits rouges, succulente touche de poivre. Fraicheur persistante en bouche.</p> <p><i>Voluptuous red fruits, succulent touch of pepper. Persistent freshness in the mouth.</i></p>
ACCORDS METS& VINS FOOD PAIRING	<p>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.</p> <p><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></p>
TEMPERATURE DE SERVICE SERVING TEMPERATURE	15-17°C
VIGNOBLE VINEYARD	<p>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.</p> <p><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></p>
TYPE DE SOL SOIL TYPE	<p>Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et de galets roulés, ancien lit de la rivière Aude.</p> <p><i>The vines are planted on clay-limestone soil and rolled pebbles, an old bed of the Aude river.</i></p>
VINIFICATION VINIFICATION	<p>Vinification sans sulfites, levures indigènes.</p> <p><i>Vinification without sulphites, indigenes yeast.</i></p>
ELEVAGE AGEING	<p>Elevage en futs neufs durant 12 mois.</p> <p><i>Aged in new barrels during 12 months.</i></p>
POTENTIEL DE GARDE AGING POTENTIAL	4-6 ans 3-5 years
ALCOOL ALCOHOL	13.5% Vol
PVC	15.90 € TTC

