



L'ORANGERAIE

MONTPEYROUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Alma Mater est notre gamme parcellaire. Notre Hommage à la Terre Nourricière qui s'impose à nous comme un devoir d'engagement et de respect. Notre parcelle « L'Orangerie » puise son identité dans les références culturelles régionales. De mémoire d'Homme, il a toujours été dit que cette parcelle bénéficiait d'une telle exposition qu'elle aurait pu accueillir une orangerie.

Géologie du sol : parcelle d'altitude

Encépagement : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Âge des vignes : 50 ans

Vinification : égrappage complet, vinification traditionnelle avec extraction des arômes poussée

Elevage : élevage d'affinage à minima 18 mois

Degré : 13,5%

Aspect Visuel : Robe coquelicot

Aspect Olfactif : Nez aux notes de fruits de garrigue, tels que l'arboise et la fraise des bois

Aspect Gustatif : Bouche souple et harmonieuse avec une belle rondeur, sur des arômes de cassis

Accord mets et vins : cote de boeuf persillée, agneau au thym et au romarin, fromages de caractère

Température de service : 14°-16° ; pour une dégustation optimale, carafier 30mins avant.



Meridiem, 575 Route de Saint Etienne, 34150 Montpeyroux, FRANCE

Meridiem



L'ORANGERAIE

MONTPEYROUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Alma Mater is our Parcellar range. Our Testimony to Mother Earth that we strive to commit to and to respect. «L'Orangerie» originates from the wealth of our regional culture. In living memory, it has always been said that this parcel had such an exceptional exposure to the sun, that it would be perfect for an orange grove.

Soil geology: Parcel of altitude, Limestones

Grapes: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Age of the vines: 50 years

Vinification: Complete destemming, traditional vinification with advanced extraction of aromas

Ageing: At least 18 months in concrete tanks

VOL: 13.5%

Appearance: Coquelicot color

Nose : Notes of garrigue fruits, such as strawberry and wild berries

Mouth: Soft and harmonious mouth with a nice roundness, on blackcurrant aromas

Food and wine pairing: Grilled Entrecote with Parsley butter , thyme and rosemary lamb, cheese of character

Serving temperature: 14°-16°; for optimal tasting, decant 30mins before drinking.

Meridiem, 575 Route de Saint Etienne, 34150 Montpeyroux, FRANCE



Meridiem