

DOMAINE
SAINT ANDRIEU
 COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
 2020



Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 50%



Argilo-calcaires à 380 mètres



Hiver doux, été sec et chaud



Du 10 au 15 septembre 2020



14.5%

MÉTHODE DE VINIFICATION

Fermentation traditionnelle de raisins égrappés et très peu foulés.

Vinification parcellaire.



NOTES DE DÉGUSTATION

L'assemblage de cépages de qualité (Syrah, Cabernet Sauvignon) confère à ce vin un joli nez de fruits noirs mêlés à des notes torrifiées.

La bouche ronde et équilibrée est marquée par des tanins souples avec une belle finale croquante et fruitée.

L'Oratoire rouge s'accorde parfaitement avec les grillades, les mets épicés ou un canard rôti aux figues.

PRATIQUES CULTURALES

Engagés pour une viticulture respectueuse de l'environnement, nous préservons la biodiversité.

Nos pratiques agroécologiques durables, certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale), favorisent une expression optimale des raisins en respectant la vie du sol.

Avec la certification BEE FRIENDLY, nos vins assurent une protection absolue des abeilles et des pollinisateurs. Nous agissons concrètement : enherbement des vignes, plantation de haies, promotion d'espèces mellifères.

