



OKRIS, AOP Ventoux, Rouge

AOP Ventoux, Vallée du Rhône, France

Notre cuvée "Okris" fait référence à cette terre, berceau des ocres.

LE VIN

La terre est orangée, par endroit rouge flamboyante. Parfois elle tire sur le jaune et avec le soleil couchant elle vire au violet sombre. Pigment naturel, l'ocre donne aux sols de nos vignes, une coloration chaleureuse.

TERROIR

Sélections parcelles, situées sur des coteaux calcaires ensoleillés du massif du Ventoux.

A LA VIGNE

Récolte fin Septembre à mi Octobre.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique entre 18° et 22°. Macération entre 12 et 20 jours. Extraction très douce. Sélection des jus de coule uniquement.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 200 hL

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir légèrement frais, entre 16 et 18°C. Il accompagnera à merveille vos viandes rouges préférées, gibiers, fromages et spécialement des brochettes d'agneau aux aubergines grillées.

DÉGUSTATION

La robe a une profonde couleur rubis. Le nez est intense, avec une dominante de cassis. En bouche, le grenache procure richesse et équilibre. La finale est longue et fruitée avec des tannins soyeux.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
BOURGOGNE TRADITION /REFERENCE				AT025026		325681112464					3256811612766	
Contenance (ml)	Cols par pack	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750		6	600	4	25	1.280	7.865	810	30.1	8.65	30,5*23,8*16,1	12,2*80*120

