



Lorju



IGP PAYS D'OC - ROUGE



Histoire

Lorju, petite rivière en occitan évoque calme et sérénité. Une cuvée créée par des vignerons passionnés dont l'engagement en agriculture biologique est plus qu'une philosophie.

Vignoble

Les parcelles qui composent ce vin sont toutes situées sur les terroirs de la Haute Vallée de l'Aude et Autan. Les vignes évoluent sur des sols argilo calcaires. Le tout en agriculture Biologique !

Cépages

Merlot, Cabernet-sauvignon

Vinification

Lorju est vinifié de façon traditionnelle avec une fermentation alcoolique en cuve pendant 10 jours à température maîtrisée. Il est ensuite élevé en fût de chêne durant six mois.

Dégustation

Ce vin se caractérise par une robe rouge soutenue aux reflets rubis et un nez de petits fruits rouges. Ces notes se retrouvent en bouche avec des tanins ronds et soyeux. Le servir entre 12 et 14° C.

Accords mets vin

S'accorde idéalement avec des tartes aux légumes de saison, viandes grillées ou plateau de fromages affinés.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

