

# Château Vessière

VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Situé au sommet des Costières de Nîmes, le vignoble est orienté plein sud, profitant ainsi d'un ensoleillement exceptionnel. Notre fabuleux terroir est riche d'alluvions caillouteuses du Rhône et de la Durance, connu sous le nom de « Gress ». Semblables à ceux des terrasses des Côtes du Rhône, les galets roulés sur des terres argilo-calcaires emmagasinent la chaleur du jour et la restituent à la plante la nuit, jouant ainsi un rôle majeur dans la fraîcheur et la pureté du fruit.



- ORTUS -

IGP Pays d'OC / 13% Vol

100% Cabernet Sauvignon  
SANS SULFITES



Vignes âgées de 19 ans. Rendement moyen 48hl/ha.  
Raisins récoltés en légère sur maturité. Macération de 25 jours  
Levurage à partir d'une souche spécifique du sud de la France. FML  
à chaud (macération post fermentaire à chaud). Double apport  
d'azote en vinification. Remontage à l'air.



ORTUS signifie en latin la « naissance », le « commencement ».  
Vous y retrouverez un nez d'une grande pureté, expressif de petits  
fruits noirs et d'épices. La bouche est franche et juteuse,  
particulièrement gourmande. Tanins très souples.



Sa fraîcheur lui permet d'être apprécié dès l'apéritif.  
Ses arômes expressifs et sa finesse sauront marier le jambon persillé,  
le rôti aux cèpes ou encore le bœuf aux olives.



Préconisation de conservation

Conservation à froid, idéalement 10°. La conservation à chaud (au-delà de 20°) est un risque pour le développement des germes présents dans la bouteille. En dessous de 7°, risque de précipitations tartriques.

