



Photo non contractuelle

Parce qu'un grand vin naît du respect des cycles naturels, L'Ordre des Choses célèbre l'harmonie entre la vigne, le terroir et le savoir-faire. Équilibre, élégance et authenticité : une cuvée qui rappelle que les plus belles choses prennent forme lorsqu'on laisse le temps faire son œuvre.

// TERROIR

Situé au cœur de la Vallée de l'Agly, les vignes sont implantées sur des terrasses d'altitude, exposées au soleil, et constituées de sols schisteux.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan

// VINIFICATION

Les grappes soigneusement sélectionnées sont récoltées à la main puis suivent une macération traditionnelle après avoir été égrappées et foulées. Remontages et délestages quotidiens sont les techniques d'extraction utilisées.

// ÉLEVAGE

Ce vin est élevé en cuve quelques mois afin de lui conférer un bel équilibre en bouche.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat soutenue aux reflets violacés. Le nez expressif et élégant évoque des notes de mûre confite, de fruits rouges à l'eau de vie, d'épices et de réglisse.

Ample, la bouche révèle un vin puissant, au fort potentiel, dotée de tanins fondus et d'une finale persistante.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec un poulet rôti aux herbes, des saucisses grillées, un gratin dauphinois fondant, des poivrons farcis ou un civet de lièvre aux saveurs généreuses.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.