

# DRINKS.

## Oliver Moragues OM 500, Biologique DO/MO 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409615
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodegas Oliver Moragues, Cami de ses Vinyes s/n, 07210 Algaida, Mallorca, Spain
Marque	Oliver Moragues
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	1 an
Dégustation	Fruité, équilibré et structuré avec des baies forestières sombres, des fruits rouges, des notes boisées-vanillées, des herbes et épices terreuses ainsi qu'une fumée fine.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Manto Negro, Gorgollassa, Cabernet Sauvignon et Syrah
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	pizzas & pâtes, viandes rouges

## Description

Le domaine viticole Oliver Moragues est dans la famille depuis cinq siècles, plus précisément depuis l'acquisition du domaine en 1511. Cela correspond à pas moins de 15 générations. À la fin des années 90, le passage à la viticulture biologique a été effectué, et aujourd'hui, des méthodes biodynamiques sont utilisées, ne laissant aucun doute sur le traitement respectueux des ressources naturelles, des plantes, des animaux et des personnes. La Possessió, le domaine historique de la famille de vigneron, est situé dans la région centrale du Pla de Mallorca, où les vignes bénéficient du jeu de l'altitude (265 m), de la brise marine salée et des sols calcaires lourds. Derrière le vignoble, qui est divisé en quatre terrains, se trouve une grande zone boisée contiguë, que la famille décrit comme un "réservoir de vie". C'est de là qu'ils tirent, entre autres, une grande partie des préparations biodynamiques telles que le pissenlit, la camomille, les orties et le bois de chêne, qui profitent aux plantes et au sol. Dans le vignoble cultivé en biodynamie, on peut rencontrer toutes sortes d'animaux tels que des ânes, des poules, des oiseaux, des lapins, des belettes et bien sûr des insectes. Les vendanges sont soigneusement effectuées à la main, en sélectionnant uniquement les raisins qui ont atteint un niveau de maturité optimal. L'Oliver Moragues OM 500 est issu des cépages traditionnels majorquins Manto Negro et Gargollassa, qui sont assemblés avec les cépages français mondialement connus Cabernet Sauvignon et Syrah. La fermentation contrôlée du moût de raisin et le vieillissement d'un an en fûts français produisent un vin qui se marie particulièrement bien avec la pizza, la viande rouge et l'entrecôte.