



LE VAL

D'ORBIEU

LE GRAND JARDIN
DES CÉPAGES

THE BEST SELECTION
OF OUR «GARDEN»





LE VAL

D'ORBIEU

CITATION / QUOTATION

Jolie robe rubis claire et brillante. Nez fougueux et jovial de la jeunesse, plein d'arômes fruités très agréables. La bouche confirme : c'est juteux, friand et joyeux, avec un peu de cranberry par-ci et de groseille par-là. La chair est souple et gourmande. Finale acidulée. - Elle à Table - Millésime 2017

Pretty clear and brilliant ruby colour. A spirited and jovial nose of youth, full of very pleasant fruity aromas. The palate confirms: it's juicy, sweet and cheerful, with a little cranberry here and a little redcurrant there. The flesh is supple and greedy. Sour finish. - Elle à Table - Vintage 2017

ADN DE LA MARQUE DNA OF THE BRAND

Le Val est une large gamme de vins d'IGP Pays d'Oc cépages qui répond à la demande du marché actuel : une appellation connue et reconnue, mais également une gamme élégante au positionnement « premium ». Le Val, c'est la meilleure sélection du « jardin » Val d'Orbieu. Une gamme à l'image du groupe coopératif Vinadeis composé de plusieurs vigneronnes et personnalités qui s'unissent pour proposer des vins de qualité. Nos œnologues ont élaboré avec le plus grand soin ces vins de cépage de caractère, sophistiqués, novateurs et conviviaux qui restent fidèles à leur origine : la terre du Languedoc-Roussillon.

Le Val is a wide range of IGP Pays d'Oc varietal wines that meets the demand of today's market: a well-known and recognised appellation, but also an elegant range with a "premium" positioning. Le Val is the best selection of the Val d'Orbieu "garden". A range that reflects the image of the Vinadeis cooperative group, made up of several winegrowers and personalities who join forces to offer quality wines. Our oenologists have carefully crafted these sophisticated, innovative and friendly varietal wines with character that remain faithful to their origin: the land of Languedoc-Roussillon.



MARQUE
BRAND

Le Val

MILLÉSIME
VINTAGE

2019

APPELLATION
APPELLATION

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

CÉPAGE
VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES

Ce Cabernet-Sauvignon a une robe sombre aux reflets violines et des arômes de menthe, de fruits rouges, de poivron mûr ainsi que des notes fumées et légèrement grillées. En bouche, on retrouve un vin charnu, gourmand et bien structuré avec beaucoup de fruits.

This Cabernet-Sauvignon has dark colour with purple tints and aromas of mint, red fruits, ripe pepper, smoky and slightly toasted notes. Fleshy, gourmet, well structured on the palate with lots of fruit.

ACCORDS METS & VINS
FOOD PAIRING

Idéal avec une côte de bœuf à la braise, une selle d'agneau rôtie ou une lamproie à la bordelaise.

Ideal with a charcoal rib of beef, a roasted lamb saddle or a lamprey in a bordelaise sauce.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
SERVING TEMPERATURE

Servir à 16 - 18 °C.

Serve at 16 - 18 °C.

VIGNOBLE
VINEYARD

Une partie de l'assemblage provient de la zone ouest du vignoble de Vinadeis avec une influence océanique et l'autre partie provient de la zone Est du vignoble avec une influence méditerranéenne.

Part of the blend comes from the western part of the Vinadeis' vineyard with an oceanic influence and the other part comes from the eastern part of the vineyard with a Mediterranean influence.

TYPE DE SOL
SOIL TYPE

Multiples nuances géologiques : principalement calcaire, argile et sable.

Multiple geological nuances: mostly limestone, clay and sand.

PROCÉDÉ DE VINIFICATION
VINIFICATION PROCESS

Sélection parcellaire - sélection au quai - vinification par macération à chaud pour une partie et par macération traditionnelle pour l'autre partie.

Parcel selection - selection at the gate - vinification by hot maceration for one part and by traditional maceration for the other part.

ÉLEVAGE
AGEING

Elevage court sur bois de 2 mois.

Short ageing on wood for 2 months.

POTENTIEL DE GARDE
AGING POTENTIAL

5/6 ans

5/6 years

ANALYSE
ANALYSIS

Alcool <i>Alcohol</i>	13 %	pH <i>pH</i>	3.6
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3.1 g H2SO4/l	Sucre résiduel <i>Residual sugar</i>	4 g/l



RÉCOMPENSES
AWARDS

Millésime 2019
Vintage 2019



Millésime 2018
Vintage 2018



MATIÈRE SÈCHE
DRY MATERIAL

VISUEL VISUAL	BOUTEILLE BOTTLE	BOUCHON CORK	CAPSULE CAP	ETIQUETTE LABEL
	BX Seduccion L+G 75 cl D 73.9 x H 312 mm Poids / Weight : 1.21 kg	Bouchon Technique Marquage personnalisé <i>Personalised marking</i> D 24 x H 44 mm	Capsule complexe personnalisée / <i>Complex personalised</i> <i>screwcap</i> D 29.3 x H 55 mm	Etiquette adhésive / <i>Adhesive front Label</i> : L 70 x H 105 mm Contre étiquette / <i>Back Label</i> : L 70 x H 90 mm
	BX Seduccion L+G Vis 75 cl D 73.9 x H 312 mm Poids / Weight : 1.21 kg	-	Capsule à vis personnalisée / <i>Personalised screwcap</i> D 30 x H 60 mm	Etiquette adhésive / <i>Adhesive front Label</i> : L 70 x H 105 mm Contre étiquette / <i>Back Label</i> : L 70 x H 90 mm
	Poche BAG INNOV 1.5L L 180 x H 262 mm Poids / Weight : 1.86 kg	-	-	-
	BIB 2,25L L 100 x P 170 x H 184 mm Poids / Weight : 2.40 kg	-	-	-
	BIB 3L Rectangulaire L 104 x P 169 x H 210 mm Poids / Weight : 3.15 kg	-	-	-
	BIB 3L Cubique L 158 x P 158 x H 160 mm Poids / Weight : 3.16 kg	-	-	-

VISUEL VISUAL	CARTON CASE	NOMBRE D'UNITÉS NUMBER OF UNITS	CARTONS / COUCHE CASES / LAYER	COUCHES / PALETTE LAYERS / PALLET	CARTONS / PALETTE CASES / PALLET	POIDS PALETTE PALLET WEIGHT	PALETTE PALLET
	6 x 75 cl L 232 x P 155 x H 320 mm Poids /Weight : 7.46 kg	600	25	4	100	771.00 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1450 mm
	6 x POCHE 1.5L L 207 x P 350 x H 225 mm Poids /Weight : 11.50 kg	432	12	6	72	853.00 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1520 mm
	4 x BIB 2.25L L 210 x P 350 x H 216 mm Poids /Weight : 9.84kg	220	11	5	55	566.20 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1250 mm
	4 x BIB 3L Rectangulaire L 212 x P 350 x H 216 mm Poids /Weight : 12.84 kg	220	11	5	55	731.20 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1250 mm
	3 x BIB 3L Cubique L 488 x P 166 x H 64 mm Poids / Weight : 9.5 kg	192	6	8	48	481.00 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1130 mm