



Or Challenge
Millésime Bio 2024
Guide Hachette 2025
sur millésime 2021



bettane +
desseauve
2026 & 2027

LE VIEUX CHARLES



AOP Languedoc

MILLÉSIME :
2022

CÉPAGES :
65% Grenache N, 35% Syrah N

AGE DES VIGNES :
25 et 40 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire sur feuillets de Marnes bleues, exposition
Nord-Ouest

VINIFICATION :
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes,
macération de 21 et 30 jours, remontages délicats quotidiens,
piégeage en fin de macération. Non collé, non filtré.

ELEVAGE :
Amphore en terre cuite pour le Grenache et Barrique de 500l
de 6 vins pour la Syrah

DÉGUSTATION :
Nez intense de genévrier d'épices et de cuir. Attaque ample,
avec une belle densité, puissant, les épices dominant, tanins
gourmands et élégants à souhait, notes salines en finale.

ACCORDS METS ET VINS :
Viande rouge grillée ou en sauce, tatin de navets...

SO2 TOTAL : <45 mg/L - TAV : 14,5%

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans

UNE HISTOIRE :
« Le Vieux Charles » était le nom que donnait Georges
Guynemer, As de la première guerre mondiale, à ses avions,
en référence à son mécanicien...

TEL : 06 26 36 46 90
E-MAIL : INFO@CLOS-DES-ORS.FR
SIRET : 891 326 910 00017

Clos des Ors



Boutique en Ligne

SCEA GHAEM-THOUROUDE
20 CHEMIN DES BOIS
30260 SARDAN