

Notre version du vin orange ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-calcaire - Âge de la vigne : 25 ans

Assemblage : 80 % Sauvignon Gris - 20% Muscadelle



Vinification & Elevage

Les vins oranges sont des vins blancs élaborés à la manière d'un vin rouge. En d'autres termes, leur principale caractéristique est que le mout macère toujours au contact des peaux des raisins. Certains disent que ce sont des « vins blancs avec l'âme d'un vin rouge »

Quelques mots sur son élaboration : Macération de 1.5 mois en foudre de chêne, élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.



Accords

Robe ambrée, nez flatteur et expressif sur des notes épicées, de poivre de java, s'ouvrant sur des nuances d'amandes, rappelant par certains côtés le jus de prune à l'eau de vie.

En bouche, l'attaque est franche, ce vin sec se développe en milieu de bouche pour devenir plus charmeur, les et offrir un joli volume et une belle persistance.

Servir bien « frappé » pour augmenter la notion d'intensité et de gourmandise.

Accords met - vin

Pastilla de pigeon, Canard au pruneaux, Dalh de lentilles aux épinards, poissons crévés, Morbier, comté



Spécificités

Alcool : 12.50 %

Soufre Total :

Sucre : <2g/L

3513347775007

Vin Biologique

Contrôle Ecocert

