



VIN DE FRANCE- VIN ORANGE 2019



50%

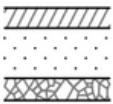
Sauvignon
blanc



50%

Sauvignon
gris

1



Sol
argilo-calcaire



892

produites



6

ans
de garde



14°C

Température de
service



VITICULTURE

- Taille poussard
- Travail du sol alterné avec enherbement et engrais verts
- Vendanges manuelles

VINIFICATION

- Macération pelliculaire de 45 jours
- Fermentation alcoolique avec les peaux
- Levures indigènes, sans sulfites ajoutés
- Aucun intrant, pas de filtration

ACCORD METS & VIN

- Apéritif
- Tajine
- Fromages

DEGUSTATION

La robe :

Couleur ambre, reflet caramel

Le nez :

Jus d'ortie, menthe fraîche, camphre, baume du tigre, dans une première intention. L'agitation nous emmène dans une gourmandise fruitée: violette, framboise.

Le palais :

Bouche grasse, large, opulente. Retour aromatique sur le rhum blanc.

**EARL VIGNOBLES TERRAL
CHÂTEAU MOULIN DE PEYRONIN**

Lieu dit Peyronin
33 350 PUJOLS

TEL : +33 5 57 40 79 34
email : moulindepeyronineyahoo.fr
www.chateaumoulindepeyronin.com



chateaumoulindepeyronin33