



## VIN DE FRANCE- VIN ORANGE 2019



**50%**

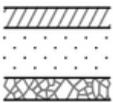
Sauvignon  
blanc



**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