



VIN DE FRANCE- VIN ORANGE 2020



50%

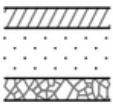
Sauvignon
blanc



50%

Sauvignon
gris

1



Sol
argilo-calcaire



2350
produites



5
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, en cuve inox
- Levures indigènes, sans sulfites ajoutés
- Aucun intrant, pas de filtration

ACCORD METS & VIN

- Apéritif
- Tajine
- Fromages
- Bouillabaisse

DEGUSTATION

La robe :

Couleur orange cuivrée

Le nez :

Le nez est complexe, mélange d'olives noires, tapenade, anchoïade, fruits à coques, fruits confits, zeste d'orange glacé, cumin, rose sèche, vanille bourbon, pâtes de coing, pointe d'ambre gris.

Le palais :

La bouche impose par ses tanins aux saveurs amères salvatrices.