

L'ORANGÉ DES MAILLERIES

Vin Orangé

Vin de France Blanc FR-BIO-01

La manière de produire du vin orange date de l'antiquité.
C'est tout simplement un vin blanc vinifié comme du vin rouge !
Un vin déroutant, structuré et tannique, qui ne rentre dans aucune case.



TERROIR

Argilo-Calcaire à Silex à 150m d'altitude



CEPAGE / RENDEMENT

Sauvignon Gris
30hl/ha



ELEVAGE

Macération 6 semaines sur grappes entières



ROBE

Jaune bronze



NEZ

Citron confit, pâtes de fruits, notes mentholées et
mangue confite



BOUCHE

Arômes d'écorces d'agrumes amères, belle
matière avec une tannicité affirmée



SERVICE & ACCORDS

Servir à température 16/17°C
Plat en sauce, viande blanche, poisson grillé,
fromage, desserts au chocolat...



GARDE

3 à 5 ans.

