Orange

Vin Orange

Expressif et Hors normes



Un vin orange est un vin blanc de macération, vinifié comme un vin rouge. Cette macération de 18 jours avec du Sauvignon Gris et Grolleau gris va libérer les tanins et donner de la structure, du caractère au vin. Cette technique promet arômes, amertume et gourmandise. Elle représente une nouvelle vision du vin et casse les traditionnels codes des accords mets et vins.

Accords Mets et Vins

Ces arômes atypiques vous permettront de jouer avec les différentes saveurs du monde (sucré-salé, épicé…) avec les saveurs fortes du fromage ou un plateau de charcuterie..

CARACTERISTIQUES:

Expressif et Hors normes
Vin de France Blanc Sec
Dégustation : Service 8 à 10°C
Garde : 3 à 5 ans
Cépage : 70% Sauvignon Gris, 30%Grolleau Gris.
Production : 1 200 Bouteilles
Degré : 11,5 % Vol
Age des vignes: 10 ans
Terroir : Micaschiste