



Vin Orange 2022

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Vin orange

Ce vin est obtenu par une macération des peaux avec le jus afin d'en extraire la teinte et les tanins. La fermentation se poursuit ensuite à une température régulée durant 2 mois afin d'acquérir toute la finesse d'un bel élevage sur lies.

Description du Vin orange

Belle robe orangée aux fins reflets rancio. Le nez est riche et subtil de belles notes de pêche et de caramel. La bouche est dense, tendue, avec une finale marquée par des tanins qui apportent une belle tension au vin.

Aspect technique du Vin orange

Cépage : Pinot Gris
Consommez entre 6° et 8°C
Sucrosité : 8,5 g/l
Alcool : 13,5°

Situation géographique et sol

Sol argilo-calcaire.

Potentiel de garde : 10 ans.
