

VIN ORANGE 2023

Vin de France

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Région de collines, en bordure Est des zones de production des crus, sur les cantons de Saint-Donat, de Tain et de Tournon.

Cépage :

Viognier (60%) et Marsanne (40%)

Terroir :

Sols argilo-calcaires et sableux

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception tôt le matin pour profiter de températures fraîches et ainsi préserver la pureté aromatique. Vendange égrappée en totalité. Macération préfermentaire des raisins blancs à froid (10 à 12°) puis fermentation alcoolique traditionnelle comme un rouge, en cuve à 20°. Remontages réguliers pour une extraction douce de la couleur. Macération post fermentaire suivie par des dégustations régulières pour décider de la date d'écoulage. 23 jours de macération pour atteindre la couleur orange souhaitée.

Elevage :

Elevage en fût de 400L pendant 7 à 8 mois sur lies fines pour conserver le fruit et préserver la couleur orangée.

Notes de dégustation :

Robe : orange soutenue.

Arômes : nez marqué par des notes fermentaires, des pointes végétales, herbacées, florales, des effluves fumées. Nez complexe.

En bouche : épices douces, raisins secs et des notes d'oranges amères.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif, sur des volailles rôties, une paëlla ou un dos de cabillaud au curry.

Température de service :

12 - 14°C

