

Villa des Anges

Vin Orange



Un vin orange typique : désaltérant, aux arômes de mandarine et de tangerine avec quelques notes épicées.



Appellation : Vin De France

Millésime : NM

Degré : 12%

Cépages : 85% Pinot Gris / 15% Muscat

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-silicieux.

Conduite de la vigne : Conventionnelle pour le Pinot Gris et en Agriculture biologique pour le Muscat.

Mode de vinification : Récolte mécanique de nuit / Fermentation à froid sur raisins foulés.

Elevage : En cuve sur lies.

Notes de dégustation :

Nez de fruit sec et de mandarine, typique du vin orange. Une bouche fraîche et facile, longue sur les agrumes confits.

En accord :

Comme un rosé, sur glace ou pas, ou comme un blanc sur des fromages.

Conseils :

Servir à 8°C comme un rosé, ou à 12°C comme un blanc.
Garde conseillée : A minima 3 ans.