DOMAINE LA
PROVENQUIÈRE

Cuvée Vin Orange

Blanc de macération – Vin de France

CÉPAGES : Pinot Gris, Viognier.

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires exposés au nord.

VINIFICATION : Vin blanc vinifié comme un vin rouge. Macération pelliculaire courte de 10 jours avec remontages quotidiens.

ÉLEVAGE : Jarre et cuve.

DÉGUSTATION : La robe de ce vin est brillante et se pare d'une séduisante couleur ambrée aux reflets dorés. Son nez est intense et s'exprime sur des notes de fruits confits et de mandarine. Sa bouche, complexe et tout en contraste, associe de délicates notes miellées à une belle fraîcheur.

ACCORDS : Cuisine du monde, Planche de fromages.

SERVICE : 10-12 °C

GARDE : À boire dans les 5 ans.

FORMAT : 75cl

SCEA Domaine La Provenquière
34310 CAPESTANG - FRANCE
Tel : 0033.4.67.90.54.73
Email : contact@provenquiere.com
Web site : www.provenquiere.com