



Vin orange

Vin de France | Non vintage

From Georgia, the Orange wine vinification technique dates back 6000 years. The fruit's maceration was traditionally carried out in under-ground amphora. We opted to use glass containers called Wine Globes.

CREATION

GRAPE VARIETY

50% vermentino, 50% viognier

TERROIR

The selected plots of Viognier are located on limestone scree at an altitude of over 300 metres. The Rolle's plots are located on clay soils.

VINIFICATION

Maceration of Viognier skins in Rolle must, which varies from 1 year to 1 and a half years. The quantity of skin is gradually reduced in order to increase the maceration time and maintain a balance of flavors. The ratio is approximately 30% film to 70% juice.

AGING

Aged in Wine Globe to obtain the amber colour and retain freshness and acidity.

"Good partner of umami flavor"

TASTING

 Amber colour with orange highlights.

 Subtle notes of almonds, toasted brioche and nuts.

 Quince and apricot aromas, sweet spices hints. Silky finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C





Vin orange

Vin de France | Non millésimé

Originaire de Géorgie, la technique de vinification du vin orange remonte à plus de 6000 ans. Traditionnellement, la macération des baies de raisins blancs (rafles et peau) est pratiquée dans des amphores enterrées. Nous avons privilégié des contenants en verre appelés Wine Globe.

CRÉATION

CÉPAGES

50% vermentino, 50% viognier

TERROIR

Pour les viogniers, les parcelles sélectionnées sont situées sur des éboulis calcaires à plus de 300m d'altitude. Les rolles sont situés sur des sols argileux.

VINIFICATION

Macération de pellicules viognier dans le moût de rolle, qui varie de 1 an à 1 an et demi. La quantité de pellicule est diminuée progressivement afin d'augmenter la durée de macération et conserver un équilibre des saveurs. Le ratio est d'environ 30% de pellicule pour 70% de moût.

ÉLEVAGE

Élevage en Wine Globe pour obtenir la couleur ambrée, garder la fraîcheur et l'acidité.

"Bon partenaire de la saveur umami"

DÉGUSTATION

 Ambré aux reflets orangés.

 Notes subtiles d'amandes, de brioche grillée et de noix.

 Arômes de coings et d'abricot, notes d'épices douces. Finale soyeuse.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

