

VIN ORANGE VIN DE FRANCE



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.

Pour notre vin orange issu de Viognier et Vermentino, nous avons privilégié des contenants en verre de 200 litres appelés : Wine Globes.

ASSEMBLAGE

50% Vermentino - 50% Viognier

TERROIR

Viognier : parcelles d'éboulis calcaire à plus de 300m d'altitude

Vermentino : sols argileux

VINIFICATION ET ELEVAGE

Viognier : fermentation, macération (20 mois) et élevage en Wine Globes pour obtenir la couleur ambrée.

Vermentino : Elevage d'une partie en Wine Globes et l'autre partie en Vinarium. Le but étant de garder la fraîcheur et l'acidité (pas de jus de presse, sélection du premier jus, élevage sur lies)

Pour les deux cépages : fermentation malolactique effectuée naturellement de façon à ne pas filtrer.

POTENTIEL DE GARDE 2 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-12°C

ACCORDS METS ET VINS

Magret de canard à l'orange - Tajine aux abricots
Saint Jacques au caramel d'orange - Cabillaud au chorizo
Fromage à pâte dure (comté, parmesan, mimolette)

NOTE DE DEGUSTATION

Vue : couleur ambrée, reflets orangés

Nez : notes subtiles d'amandes, de brioche grillée et de noix

Bouche : arômes de coing et de figue relevés d'épices douces.
Finale soyeuse.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com