



Vin Orange

« Or d'ange »

Vin de France



L'original

L'Or d'Ange, un vin orange ! Une macération pelliculaire de roussane, viognier et clairette. Cette cuvée originale est le fruit d'une envie de changement. Une expérimentation pour se renouveler, innover. Un vin étonnant de complexité !

Des notes d'orange, de poires, d'ananas. Une belle matière en bouche. Une cuvée puissante qui se prolonge avec de beaux amers.



Terroir de sable parsemés de galets roulés sur le plateau de Vallongue. Vignes bercées par le soleil et le mistral.



Cépage : Roussane, Clairette, Viognier



Elaboration du vin :

Vendanges à la main

Eraflage des raisins

Macération à froid pendant 48 à 72 heures

Fermentation alcoolique sur lies avec levures indigènes à basse température (15-16° C) pendant 15 à 18 jours

Pigeage manuel quotidien. Pas de remontages. Décuvage.

Mis en bouteille dans sa jeunesse



Accords mets & vins :

Saint Jacques à la truffe sur crème de céleri

Risotto aux calamars et chorizo

Filet de cabillaud aux cocos de Pimpol

Velouté de potimarron

Brochette de porc à la sauce satay

Poulet marengo à l'orange