

FIGURE #3

VIN ORANGE

VIN DE FRANCE

CÉPAGES

Rolle

TERROIR

Schiste veiné de quartz de la Londe les Maures et son influence maritime.

VINIFICATION

Comme pour les vinifications en rouge, la fermentation alcoolique se déroule avec les peaux dans une cuve en inox pigée pendant 10 jours. Le décuvage à lieu avant la fin de fermentation pour travailler le soyeux des tanins. La fermentation malolactique est faite de manière à arrondir la bouche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aux arômes francs et complexes, de pains d'épices d'oranges confites. Ce vin orange présente une bouche d'une grande souplesse soulignée par des tanins tendres et d'une très belle finesse. En finale le vin conserve une ligne remarquable, sapide et iodée.

ASSOCIATION METS ET VINS

Accompagnera à merveille une lotte à l'américaine, un risotto aux gambas ou une paëlla. Illuminera vos tables de fêtes avec un foie gras poêlé au pain d'épice.

Garde : 3 to 5 years

Servir à 12° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD