# LOU O'RANGE - 75 CL

Vin de France

## Dégustation

**Oeil :**
Robe légèrement ambrée

**Nez :**
Le nez exprime beaucoup de richesse, de fruits mûrs, de miel...

**Bouche :**
La bouche est très fraiche, une légère amertume vient soutenir une acidité tout en longueur ce qui lui confère beaucoup de caractère et de buvabilité.

**Température de service :**
12 à 14 °C

**Niveau de garde :**
5 à 10 ans + Prêt à boire

**Cépages :**
50 % Vermentino
30 % Ugni Blanc
20 % Grenache Blanc

**Accords :**
Poissons, viandes blanches, fromages

## Informations

**Terroir :**
Sol argilo-calcaire

**Vendange :**
Vendanges manuelles

**Vinification :**
Egrappage et macération en bacs de 600L. Fermentations spontanées, brassage quotidien à la main. Assemblage de 3 macérations de 1 mois, 3 mois et 6 mois. Pressurage avec un petit pressoir manuel vertical à cage bois.

**Elevage :**
Macérations de 3 mois et 6 mois en jarre toscane de 300L. Macération de 1 mois élevée ensuite en cuve ovoïde de 600L sur lies fines durant 6 mois.

Les Béates - 837 Route de Caireval 13410 LAMBESC
Tel : 04 42 57 07 58 Fax : 04 42 57 19 70
contact@lesbeates.com www.lesbeates.com