



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 fraîche, 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.



Eleavage :

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.