

MARIS - RARE ORANGE – VIN DE FRANCE 2022

Avez-vous déjà goûté une couleur ?

Car l'orange a un parfum, une saveur rare, venus de la nuit des temps, mais désormais sublimes par les raisins purs de l'agriculture biologique. En vérité, il s'agit de la plus ancienne manière connue, antique, d'élaborer le vin, en laissant patiemment les peaux, les pépins se marier avec la pulpe, pour arriver à ce jus à nul autre pareil, profond, ample et rafraîchissant.

Les géorgiens élaborent ce style de vin depuis 8000 ans, chez nous il commence seulement à ce faire connaître et devient très populaire.

Vinification

Orange c'est à dire un vin blanc avec un contact prolongé avec la pellicule et fermenté à des températures de vin rouge. Ce qui donne au vin une couleur plus profonde, plus de saveur et une très légère sensation tannique.

Dégustation

Notre vin Orange est frais, avec des notes éclatantes de fruits estivaux tels que la pêche blanche ou l'abricot, élaborer à partir du cépage « Muscat petit grain ».

Accord mets et vins

Tomates mozzarella, tapas au jambon, toast de tapenade...

Température de service

10-12°C

Volume

75 cl

Alcool

13,5%

Frais



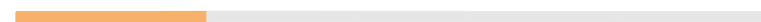
Rond

Fruité



Floral

Sec



Doux

