



Wine Note Orange 2020

VIN ORANGE SEC NATURE - 75 CL

♪ **Cépages** : Gewurztraminer.

♪ **Provenance** : Epfig.

♪ **Age de la vigne** : 30 ans.

♪ **Terroir** : Argilo-graveux.

♪ **Vinification** :

- Vendanges manuelles avec tri.
- Macération carbonique en grappes entières pendant 7 jours.

- Pressurage doux.

- Débourage à froid (24 à 36 heures).

- Fermentation par levures indigènes.

- Fermentation malolactique et élevage sur lies.

Aucun intrants et vin non sulfité.

♪ **Dégustation** :

- Au nez : épice, notes de roses et litchis.

- En bouche : arômes de fruits jaunes, douce amertume et tanins fondus.

♪ **Accords mets et vins** :

Fromages forts, cuisine épicée, fromage de chèvre.

Aération recommandée.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde : 3 à 5 ans.

Degré alcoolique : 14.5 %vol. Acidité totale : 4.6 g/L.

Sucres résiduels : < 1 g/L. SO2 Total : < 15 mg/L.

