



Wine Note Orange 2023



VIN ORANGE SEC NATURE **BIO** - 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 : épicé, 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 : 15 %vol.

Sucres résiduels : 0.14 g/L. SO2 Total : < 10 mg/L.

