

Fauve



VIN DE FRANCE 12,5%Vol

TYPE

Couleur : Orange

Cépages : Piquepoul blanc 100%

A LA VIGNE

Age des vignes : 15 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire, grès

Types de vendange : Manuelle

Rendement : 50 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Raisins non égrappés mis en cuve pour une cuvaison de 5 semaines avec pigeage régulier. Pressurage puis élevage de 18 mois en cuve inox

Conditionnement : 75 cl

DEGUSTATION

Robe : Orange intense

Arômes : Orange confite, pain brioché et fruits secs

En bouche : équilibré et tanique

Garde : 15 ans

Service : 10 à 12 °C

ACCORDS METS/VINS

Fromages à pâte dure, volaille en sauce, brioche

