



Domaine Orenge
de Gaffory

Signature Henri Orenge de Gaffory

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2016



CÉPAGE

100% Vermentinu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection de terroir)



ROBE

Une robe jaune or, brillante



NEZ

Un nez complexe de fruits confits, sous-bois et tabac



PALAIS

Une bouche généreuse



ÉLABORATION

Élevage sur lies, en fûts de chêne français (fûts d'un vin à 100%) durant 16 à 18 mois



VINIFICATION :

Vendange en légère sur maturité - Macération pelliculaire - Débourage - Températures de fermentation comprises entre 21 et 23 °C en fûts de chêne.

ACCORD METS & VINS :

Accompagne les poissons méditerranéens, volailles à la crème et aux champignons et fromages.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Issu des plus vieilles vignes du domaine, ce vin présente un nez complexe de fruits confits, sous-bois et tabac dû à une surmaturité du raisin et un élevage en fût de chêne. A déguster dans les 8 ans.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles