

CASCA

VIN DE FRANCE SAUVIGNON BLANC VIN ORANGE



Vin de France



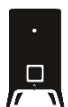
Cépage :

100 % Sauvignon blanc



Rendement :

65 hl/ha



Vinification :

Macération pelliculaire en cuve inox durant 15 jours sans contrôle de température pendant la fermentation alcoolique. Semi-fermentation malolactique.

Elevage :

Sur lies fines pendant 6 mois.



Dégustation :

Une belle robe orange profond avec de riches larmes. Le nez est puissant et composé de zeste de mandarine séchée, de miel et d'amandes. L'écorce d'orange et le chèvrefeuille se distinguent par une élégante structure et une minéralité. Délicieusement complexes, attendez-vous à des agrumes mûrs, au miel et à un arôme floral soutenu. Longue finale.

Il se mariera parfaitement avec des aliments audacieux, comme le poulet au curry, l'agneau épicé et les plats thaï.

