

CASCA
MACERATION DE SOIF

VIN DE FRANCE
SAUVIGNON BLANC
VIN ORANGE



Vin de France



Cépage :

100 % Sauvignon blanc



Rendement :

80 hl/ha



Vinification :

Macération pelliculaire dans une cuve inox durant 15 jours. Pas de contrôle de température pendant la fermentation alcoolique. Décuvage.

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.

