



VIN ORANGE DE MACERATION



VITICULTURE

Dans nos vignes biologiques, chaque grappe naît d'une danse lente avec la terre. Le sol respire sous l'apport de notre compost "maison", riche de vie et de promesses. Les ceps sont taillés avec tendresse, les bourgeons sélectionnés, les grappes émondées, afin que chaque fruit atteigne sa maturité parfaite. Ici, la nature guide nos mains, et la vigne nous offre son plus beau trésor : des raisins blancs éclatants de vie et de caractère.

VINIFICATION

Au petit matin, quand la rosée caresse encore les feuilles, les raisins sont cueillis à l'aube, pour capturer leur fraîcheur fragile. Chaque baie est triée avec soin avant de rejoindre des cuves inox thermorégulées. Pendant 8 à 10 jours, les grappes vivent une macération délicate, révélant leur couleur ambrée, leur parfum et leur âme. Puis le vin s'épanouit en jarres et en fûts de chêne français, où le temps et la patience sculptent sa texture et sa profondeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Or ambré, éclatant comme un rayon de soleil filtrant à travers la vigne

Nez : Muscaté et lumineux, avec des accents de fruits confits, d'agrumes frais et d'épices douces, comme un souffle de promesse

Bouche : Sec et lumineux, animé par une acidité subtile qui caresse le palais. Les notes d'amande, de cannelle et de pain grillé s'entrelacent avec les tanins délicats, sculptant une structure élégante et harmonieuse. Chaque gorgée invite à la rêverie et à la créativité.

ACCORDS METS & VINS

Compagnon des cuisines du monde, il sublime les saveurs asiatiques et orientales, les fromages affinés et les desserts raffinés. Chaque association devient une aventure gustative.

SERVICE

Servir à 14 °C pour révéler sa fraîcheur et son éclat, et laisser le vin raconter son histoire.

TEMPS DE GARDE

À apprécier dans les 5 prochaines années, mais déjà capable de stimuler l'imagination et d'inspirer chaque moment de partage.