

VILLA IDA

ORANGE

MILLESIME : 2024
REGION : Bordeaux
AOP : VDF - Blanc de macération
SOL : argile limoneuse & graves
CEPAGES : 100 % Colombard
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange manuelle.
Fermentation alcoolique sans soufre ajouté baies entières en jarre. Macération pendant 1 mois.

Elevage

Elevage en jarre pendant 8 mois.
Nos jarres sont faites à la main et proviennent de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

ROBE : jaune orangé.

NEZ : intense sur notes d'agrumes et fruits secs. Note douce de caramel en finale.

BOUCHE : ample et tendue. Finale étonnante légèrement tannique dotée d'une texture très fine et saline.

Accords

Volailles , poularde aux morilles ou à la crème, carpaccio de poisson, risotto aux Gambas.

Vin orange, l'insolite, hors des sentiers battus, il est une expression singulière de notre cépage Colombard ! C'est un vin blanc de macération, issu des techniques ancestrales. Le résultat est surprenant, mêlant la fraîcheur des vins blancs à la rondeur et la tannicité des vins rouge, avec beaucoup de complexité et de finesse.



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique