

VIN DE FRANCE



VIN ORANGE
DE LA GRAVE



Le vin orange est issu d'une technique de vinification originaire de l'antiquité à partir de raisin blanc fermenté - baies entières - comme le vin rouge obtenant ainsi un vin blanc sec tannique. La présence de tanins rend le vin très digeste et idéal pour accompagner tout un repas.

Cépages : Colombard 100%

Terroir: Sols argilo-calcaire et argilo-graveleux . Vignes sur côteaux.

Viticulture: Certifié HVE 3. En Conversion en Agriculture Biologique.

Vinification: vin issu d'une macération pelliculaire suivie d'une fermentation alcoolique en cuve à basse température.

Elevage: 6 mois sur lies fines

Production annuelle: 600 bouteilles

Garde: 5 ans

Notes de dégustation: La robe est jaune paille légèrement orangée. Le nez est d'une grande intensité sur les agrumes, le cédrat et le fruit de la passion. La bouche allie ampleur et tension, avec une acidité ciselée sans aucune agressivité et une matière pulpeuse riche qui semble ne jamais vouloir s'arrêter. L'intensité aromatique persiste jusqu'à une finale étonnante dotée d'une délicieuse astringence et d'une grande longueur en bouche.

Accords : Vin de gastronomie.

Apéritif Tapas, Lotte, viandes blanches, cuisine exotique épicée ou Saveurs sucré-salées et les desserts.

Température de service : 8°C - 10°C

L'histoire du domaine commence au XVI siècle. Depuis 1910, chaque génération de la famille a toujours travaillé pour améliorer la qualité de ses vins et en faire aujourd'hui une référence dans notre région et une valeur sûre auprès de nos clients. Tous nos vins ont une histoire... Ce sont des vins populaires, authentiques et modernes à la fois.

Notre travail est fondé sur des pratiques agricoles respectueuses de la Nature dans le souci de maintenir un environnement nourricier et protecteur.

Nous sommes engagés dans la conversion de notre vignoble en Agriculture Biologique. Cette démarche mûrement réfléchi ne fait que prolonger notre certification HVE3 et, est aujourd'hui incontestablement la voie d'avenir pour nos terroirs.

« Produire mieux et dans le respect des équilibres naturels, c'est notre fierté. » Lou, Philippe & Valérie Bassereau