



Domaine Orenge
de Gaffory



Le blanc Classique OG

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2022



CÉPAGE

100% Vermentinu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Manuelles et mécaniques



ROBE

Une robe jaune pâle



NEZ

Un nez fruité, floral et minéral



PALAIS

À la fois rond, vif et long en bouche



ÉLABORATION

Elevage en cuve inox



VINIFICATION :

Macération pelliculaire 12h - Pressurage - Débourage -
Températures de fermentation comprises entre 18 et 20 °C.

ACCORD METS & VINS :

De l'apéritif au dessert, parfait avec des crustacés ou de la volaille.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Ce vin à la robe jaune pâle allie des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches, relevés par un côté minéral. A boire dans sa fraîcheur pour profiter pleinement de l'exubérance de ses arômes.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

