



Domaine Orenga
de Gaffory



Cuvée des Gouverneurs

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2022



CÉPAGE

100% Vermentino



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection de terroir, vieilles vignes)



ROBE

Une robe jaune or, brillante



NEZ

Un nez floral relevé par quelques notes vanillées



PALAIS

Une bouche complexe, ample et généreuse



ÉLABORATION

Élevage sur lies en fûts de chêne français durant 4 à 5 mois avec bâtonnages réguliers



VINIFICATION :

Vendange en légère surmaturité- Macération pelliculaire 12h -
Débourbage - Températures de fermentation comprises entre 21
et 23 °C en fûts de chêne.

ACCORD METS & VINS :

En accompagnement de poissons et viandes blanches, fromages
et biscuits aux amandes.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Ce vin présente une robe jaune or, brillante et un nez floral relevé
par quelques notes vanillées. La bouche est complexe et vous séduira
par son évolution au fil des années.*

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles