



Domaine Orenca
de Gaffory



Cuvée Felice Blanc

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2022



CÉPAGE

100% Vermentinu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles, sélection parcellaire



ROBE

Une robe jaune pâle



NEZ

Nez exubérant de fruits à chair jaune et de plantes du maquis



PALAIS

À la fois rond, vif et long en bouche



ÉLABORATION

Elevage en cuve inox et en œuf de ciment, sur lies fines pendant 4 à 5 mois.



VINIFICATION :

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

ACCORD METS & VINS :

À servir avec des viandes blanches en sauce, poissons de Méditerranée et fromages.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Cette cuvée issue de vieilles vignes de Vermentinu exprime pleinement la richesse du terroir de Patrimonio. Les raisins étant vendangés en légère surmaturité, ce vin offre un nez exubérant de fruits à chair jaune et de plantes du maquis. Il peut être bu dans sa jeunesse ou plus tardivement, laissant alors apparaître des notes plus complexes de tabac.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 504 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles