



Domaine Orenge  
de Gaffory

# Signature Henri Orenge de Gaffory

AOP PATRIMONIO / BLANC



#### MILLÉSIME

Millésime 2016



#### CÉPAGE

100% Vermentinu



#### SOL

Argilo-calcaire



#### VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection de terroir)



#### ROBE

Une robe jaune or, brillante



#### NEZ

Un nez complexe de fruits confits, sous-bois et tabac



#### PALAIS

Une bouche généreuse



#### ÉLABORATION

Élevage sur lies, en fûts de chêne français (fûts d'un vin à 100%) durant 16 à 18 mois



#### VINIFICATION :

Vendange en légère sur maturité - Macération pelliculaire - Débourage - Températures de fermentation comprises entre 21 et 23 °C en fûts de chêne.

#### ACCORD METS & VINS :

Accompagne les poissons méditerranéens, volailles à la crème et aux champignons et fromages.

#### NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Issu des plus vieilles vignes du domaine, ce vin présente un nez complexe de fruits confits, sous-bois et tabac dû à une surmaturité du raisin et un élevage en fût de chêne. A déguster dans les 8 ans.*

## Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles