



Domaine Orenga  
de Gaffory

# Le Rappo

VIN DE LIQUEUR (VDL)



## MILLÉSIME

Non-millésimé



## CÉPAGE

100% Aleatico



## SOL

Argilo-calcaire



## VENDANGES

Entièrement manuelles



## ROBE

Une robe à la teinte profonde



## NEZ

Nez aux notes épicées



## PALAIS

Bouche aux notes épicées



## ÉLABORATION

Élevage semi-oxydatif



## VINIFICATION :

Egrappage à 100% et foulage à 100% - Cuvaision de 15 à 20 jours au total - Remontages réguliers - Mutage à l'alcool vinique - Assemblage de vins de différents millésimes jusqu'à 15 ans d'âge.

## ACCORD METS & VINS :

À l'apéritif, avec du foie gras, des fromages à pâte persillée et des desserts au chocolat.

## NOTES DE DÉGUSTATIONS :

*Apéritif traditionnel du Nord de la Corse, ses arômes de noix, de fruits, de cuir, de cacao, de moka complétés de quelques notes épicées en font un excellent vin de dessert. Toute cette complexité résulte d'un élevage partiel en fûts de chêne et d'un assemblage de différents millésimes incluant des vins de plus de 15 ans d'âge.*

## Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

