



Domaine Orenge
de Gaffory

Cuvée des Gouverneurs

AOP MUSCAT DU CAP CORSE / VIN DOUX NATUREL



MILLÉSIME

Millésime 2013



CÉPAGE

100% Muscat à petits grains



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles



ROBE

Une robe légèrement dorée



NEZ

Nez aux notes de vanille



PALAIS

Bouche aux notes fleuries



ÉLABORATION

Elevage de 6 à 8 mois en barrique,
suivi d'un élevage en bouteilles



VINIFICATION :

Macération peliculaire - Pressurage - Débourbage - Températures de fermentation comprises entre 20 et 22 °C en fûts de chêne - Mutage à l'alcool vinique en barrique.

ACCORD METS & VINS :

À table avec un foie gras ou avec des fromages à pâte persillée ou encore avec un dessert au chocolat. À déguster après le repas comme une liqueur pour se faire plaisir.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Le côté vanillé de ce vin lié à son passage en fûts s'estompe très rapidement. Son caractère très fleuri et sa pointe minérale, présents dans sa jeunesse, tendent à évoluer vers des notes d'agrumes confits (cédrats) très intenses, de miel, et ce, après deux à trois ans de maturation en bouteille.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 576 cols
Exclusivement en boueille de 50 cl

Expedition à partir de 12 bouteilles

