

**BRUT D'ORANGE**

**SANS SULFITE**

L'ARJOLLE

La conquête du vin orange et sans sulfite !

#### COULEUR

Blanc

#### ÂGE DU VIGNOBLE

25-30 ans

#### CÉPAGES

Muscat Petits Grains

#### POTENTIEL DE GARDE

2 ans

#### ACCORDS METS & VIN

Le Brut d'orange ravivera vos apéritifs et s'accordera parfaitement avec un canard à l'orange, des fromages affinés ou desserts fruités.

#### ÂGE DU VIGNOBLE

25-30 ans

#### VENDANGE

Mi-septembre.

Récolte mécanique avec égrappage sous gaz neutre afin de prévenir l'oxydation du jus.

#### VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont macérés en cuve comme le sont habituellement les raisins rouges. Cette méthode rare de vinification donne naissance au vin orange. Ce type de vin est d'origine géorgienne.

#### DÉGUSTATION

Au nez les notes de fruits exotiques dominant (litchi, abricot, mangue). En bouche sa délicate fraîcheur et sa gourmandise savoureuse en font un vin unique.



**CÔTES DE THONGUE**  
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES