PANACHE ORANGE

Blanc sec de macération

Vin de France

Sémillon - Sauvignon gris







Panache orange, késako ?

Un vin blanc vinifié comme un rouge, issu de vendanges manuelles égrappées, il macère pendant 9 mois, libérant couleur et amertume. Une cuvée sans sulfites ajoutés de caractère, structurée et complexe, pensée pour la gastronomie..

Blanc sec

En un coup d'oeil

Vif	Souple
Sec	Doux
Minéral	Fruité

Température idéale

5°C — **8-10°C** — 20°C

Au sommet de sa forme

1 an — **1-4 ans** — 15 ans

On sort les fourchettes ?

Endives - asperges
Fromages
Gâteau à la noix

Le petit mot de Patricia (notre oenologue)

Nez une peu timide au départ puis il nous dévoile une belle complexité aromatique même un peu déroutant pour un sec puisque nous avons des arômes presque de liquoreux : fruits secs ,écorces d'orange ,kumquat, touche abricoté
La bouche est délicate et précise : des notes minérales dominent avec un léger tanin qui lui donne du corps et un amer délicat qui prolonge son aromatique.
Les arômes de zestes d'agrumes dominent. Vin de mets !