Cuvée l'Avenir 2022 : VIN ORANGE

Vin de France



CÉPAGES : chardonnay 100 %

TERROIR : argilo-calcaire sur coulée basaltique

VENDANGES : manuelle

VINIFICATION : vendanges entières, macération pelliculaire pendant 6 semaines. Fermentation alcoolique à froid, levures indigènes. Vinification sans soufre.

ELEVAGE : amphore terre cuite et barrique chêne pendant 9 mois.

DÉGUSTATION : coing, mirabelle, miel d'acacia, fruits compotés. Bouche souple, tannins fondus.

ACCORDS : sucré salé, tajine, gâteau au chocolat amer.

GARDE : 10 ans.

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr