

Orélie douceur



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« Viognier récolté en vendange tardive, sauvignon et un soupçon de muscat donne naissance avec cette remarquable cuvée drapée dans une seyante robe jaune paille ... un vin de haute expression, subtil et élégant »

Guide Hachette 2013

CEPAGE :

Sauvignon et Viognier

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté en coteaux pour le Viognier et en demi coteaux pour le Sauvignon.

VINIFICATION :

Le Sauvignon est vendangé aux heures les plus fraîches avec une fermentation rapide pour garder toute leur vivacité.

Le Viognier, au contraire, est récolté à sur maturité avec une vinification de 6 mois environ à basse température pour donner du gras et de la complexité.

DESCRIPTION DU VIN

Une robe couleur or paille, brillante.

Un nez très fruité aux arômes d'agrumes, de zestes confits et de fruits frais.

En bouche une belle attaque, du volume et de la fraîcheur.

C'est un vin long en bouche, harmonieux, bien équilibré et vivace.

DEGUSTATION :

Il sera parfait à l'apéritif, avec du foie gras et sur tous les desserts.

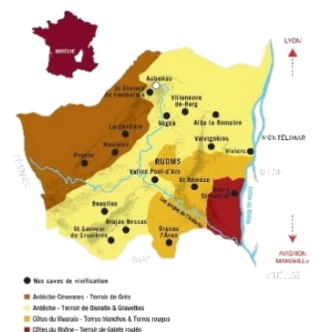
À servir à 14°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 4 ans.

RECOMPENSES :

2013 : Argent aux Féminales



Palettisation : 720 bouteilles – 5 rangs x 24 cartons x 6 bouteilles / Poids carton : 7,35 kg

VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1917

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com