

# ORELIE BLANC

## Ardèche Indication Géographique Protégée



### VINIFICATION

Vendangés aux heures les plus fraîches du petit matin, le Sauvignon et le Chardonnay se marient à merveille. La fermentation plus courte des Sauvignon permet d'extraire vivacité et richesse aromatique alors que le Chardonnay effectue sa fermentation malolactique pour apporter toute sa chair.

### DESCRIPTION DU VIN

Une robe jaune – verte, brillante et limpide. Un nez de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche un parfait équilibre, mélange de légèreté et de souplesse.

### DEGUSTATION

Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, de tous les poissons et fruits de mer. Sa fraîcheur et ses arômes peuvent accompagner tous vos moments de plaisir, même en dehors des repas. À servir frais entre 10 et 12°.

### PALETTISATION 3 LITRES :

1 Palette = 192 BIB soit 6 rangs de 8 cartons de 4 BIB – Gencod : 3274440062752



107 avenue de Vallon – BP8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 - Fax : 04 75 39 69 48 - email : accueil@vignerons-ardechois.com - [www.vignerons-ardechois.com](http://www.vignerons-ardechois.com)