

Orélie Blanc



Ardèche
Indication Géographique Protégée



« On s'imagine un panier de fruits frais basculés dans la bouteille. Ses notes humées se retrouvent en bouche sous un aspect gourmand à la finalité de pamplemousse rose. »

Gault & Millau 2015

CEPAGE :

Sauvignon Blanc et
Chardonnay

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté en majorité sur des sols argilo-calcaires et sous l'influence du Mistral.

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 malo lactique pour apporter toute sa chair.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe jaune – vert, 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°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

RECOMPENSES :

2017: 1 étoile au Guide Hachette des vins 2019

2017 : Or Féminalise

2016 : 85/100 Decanter World Wine Awards 2017

2016 : Or - Prix Plaisir Bettane & Desseauve

2015 : Or au concours International de Lyon

2013 : 13.5/20 Gault & Millau

2013 : 7.5/10 De Grote Hamersma



VIGNERONS ARDÉCHOIS



107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

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