



Orélie

Ardèche
Indication Géographique Protégée



Orélie accompagne les nouvelles tendances de consommation de vin.

Orelie 10° est une cuvée tout en légèreté avec un taux d'alcool naturellement faible et une bouteille plus fine et plus élégante... 30% moins lourde.

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, récolté avant en légère sous maturité, se marient à merveille.

La fermentation alcoolique avec maîtrise des températures permet une belle expression aromatique. Un élevage sur lies apportera de la « chair » tout en conservant sa belle vivacité naturelle.

DESCRIPTION DU VIN

Une robe jaune aux reflets vert, brillante et limpide.

Un nez de fleurs blanches, d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruit exotique (ananas).

En bouche une belle fraîcheur tout en légèreté avec une finale agréable et délicate.

DEGUSTATION

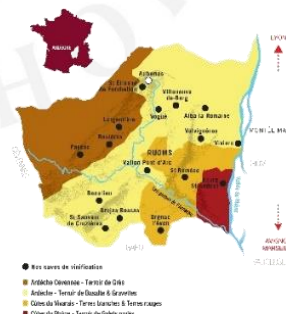
Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, de tous les poissons et fruits de mer.

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.



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

VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1947

107 Avenue de Vallon – 07120 RUOMS

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