



CALCAIRES NORD ORANGE

IGP CÔTES DE THONGUE

CERTIFICATION BIO ECOCERT

Appellation : IGP Côtes de Thongue

Cuvée : Calcaires Nord

Couleur : Orange

Cépages : 100% Vermentino

Millésime : 2022

Degré : 13,5° Vol.

Rendement : 35 hl/ha

Sol : Marnes du Miocène

Elaboration

Vendanges : Manuelle, dans des caquettes de 10kg.

Vinification : Fermentation en raisins entiers égrappés. Macération de plusieurs mois entre son raisin et son jus

Dégustation & service

Commentaire : Robe jaune doré. Nez d'une belle finesse sur la confiture d'abricot et le zeste d'orange. La bouche est bien équilibrée, ample, riche, sur la pêche de vigne et une légère touche florale. La finale est longue sur la fraîcheur, souligné de notes épicées et finement amères.

Température de service : entre 12° et 14°

Garde : 5 ans

Accords mets & vins : A ouvrir et à partager sur un risotto aux morilles, ou avec un plateau de fromages à pâtes dures affinées.