FICHE TECHNIQUE
VIN DE FRANCE / VIN DE TERROIR

MAS DEL PÉRIÉ

FABIEN JOUVES

Orange voilée est une cuvée parcellaire issue du lieu-dit Les Cazalous dans la partie nord-ouest du village de Trespoux-Rassiels. Ces sélections massales de Chenin ligériens sur calacaires kimméridigiens livrent une macération en amphore d'une grande pureté. La particularité de ce sol est d'apporter finesse, fraicheur et minéralité aux vins.

ORANGE VOILÉE – 2023

ENCÉPAGEMENT
Chenin

ÂGE MOYEN DES VIGNES
20 ans

CERTIFICATION
AB et Demeter

SOL & EXPOSITION
Calcaire kimmeridgien affleurant
Sommet de coteaux à 350 mètres d'altitude

VINIFICATION
Vendanges manuelles et vinification naturelle
Égrappage et macération d'un an sous marc

ÉLEVAGE
Élevage en amphores de 800 L durant 12 mois

TOTAL SO^2 : <30 mg/L

ALCOOL : 12.5%

NOTES DE DÉGUSTATION : La robe de cette macération est d'un jaune plutôt aérien. Au nez, le vin dévoile des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche ainsi que des notes florales. La bouche s'ouvre sur la fraicheur des agrumes et laisse place à un beau volume. On retrouve des arômes d'écorces d'oranges et d'épices douces. La finale présente de jolis amers. Un vin orange frais et délicat, épuré.

ACCORDS : À inviter sur une cuisine de voyageur : tajine de volaille, curry végétal ou sashimi.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°-12° et aérer une heure

GARDE : 10 ans

Le Bourg - 46090 Trespoux-Rassiels
Tél. +33 (0)5 65 30 18 07
masdelperie@wanadoo.fr

WWW.MASDELPERIE.COM