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 calcaires kimméridigiens livrent une macération en amphore d'une grande pureté. La particularité de ce sol est d'apporter finesse, fraîcheur et minéralité aux vins.

ORANGE VOILÉE – 2024

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 macération des chenins des Pièces Longues durant 11 mois en amphore de 800L se dévoile sur le zeste de pamplemousse rose, le kumquat et des effluves de fruits exotiques.

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

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
contact@masdelperie.com

WWW.MASDELPERIE.COM