

Clos du Gravillas "A Fleur de Peau" Vin De France Orange 2019

20,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: Vin de France

Puissant: 1

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Muscat Petits Grains

Couleur: orange

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vous avez bien lu, un vin "orange". En gros c'est un vin blanc travaillé comme un rouge. Et le résultat est évidemment surprenant et très intéressant. Laissez-vous tenter pour découvrir une "couleur" de vin à laquelle il va falloir vous habituer."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Muscat petits grains

Élevage

Cuve

Vinification

Sol argilo-calcaire très caillouteux. Vendanges à la main en cagettes de 15kg.
Macération de raisins blancs de Muscat pendant 2 semaines

Agriculture Biologique

Certifié Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

Nous avons envie depuis quelques années de faire des essais avec le muscat. le millésime 2015 ayant été généreux en muscat, nous avons enfin pu nous amuser en cave avec un vin orange et un petnat. notre vin orange est une macération de raisins blancs de muscat petits grains égrappés durant 2 semaines avec un travail comme pour un vin rouge (remontage et pigeage)

Accords Mets & Vins

L'originalité l'amène à se déguster seul, à l'apéro. mais il conviendra superbement bien notamment pour les cuisines exotiques et/ou épicées

Dégustation

Nez aromatique marqué par une petite oxydation qui apporte du charme et de l'originalité. La bouche est fraîche, ultra gourmande avec des notes de fruits à noyau (pêche de vigne, abricot). La finale est souple, digeste mais très longue

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde



2-3 ans