Domaine de Courbissac "l'Orange" Vin De France Orange 2019

16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Grenache Gris, Muscat Petits Grains, Marsanne
Profil: Fruité
Millésime: 2019
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Soyez curieux et laissez-vous tenter par ce vin "orange". Franchement vous allez voir, c'est très déstabilisant mais vraiment intéressant !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Grenache gris, marsanne, muscat petits grains et autres cépages anciens.

Élevage

Cuve

Vinification

9/12 jours de macération douce sans extraction mécanique, méthode de vinification traditionnelle qui respecte le fruit, le vivant dans le vin et l'énergie de la fermentation des levures indigènes.
Elevage en cuve ovoïde en béton, 6 mois d'élevage avant la mise en bouteille, puis vieillissement en bouteille au domaine

Agriculture Biologique

Aucune démarche entreprise

Palmares

Histoire de la Cuvée

Un vin blanc vinifié comme un vin rouge lui donne cette couleur "orange".

Accords Mets & Vins

Tajine de poulet au citron à la marocaine, gratin de patates douces à la feta, curry de porc aux noix de cajou.

Dégustation

La robe orange est profonde, intense et très attractive. Le nez dévoile de superbes notes d'infusion et d'abricots secs. Après quelques minutes d'ouverture, on trouve une pointe oxydative très agréable. La bouche vineuse s'accomplit dans une texture gourmande se concluant par de fin amers magnifiques. La sensation tactile est à mi-chemin entre le blanc et le rouge…déroutant !

Température de Service

9 / 10°c

Potentiel de Garde

1-2 ans