

LEGENDE

Vin de France
Vin orange



Vin orange de Macération, élever en jarre de terre cuite. Un vin de curieux ou d'amateur, vos papilles s'en souviendront.



Culture labélisée Haute Valeur Environnementale.
Vendanges mécaniques avec triage embarqué.
Elevage en jarre de terre cuite 10 à 12 mois.
Clarification par soutirages successifs.
Sans sulfites ajoutés.
Sols caillouteux argilo calcaire et quelques marnes.



Oeil: Couleur orangée, dense, reflets orangés.



Nez: Aromatique, complexe, arôme de fleurs blanches, arôme d'olive, arôme de truffe noire, arôme de fruits confiturés, arômes de noix.



Bouche: Aromatique, puissante, notes d'olives, notes de truffe noire, notes de fruits confiturés, tannins fins, tannins subtils, minérale, corps structuré, bonne persistance.



Marsanne (100%)



Température de service: entre 12° et 16°.



A consommer 2021 entre 2030.



Viandes blanches, fromages à pâtes pressées cuites, fromages de caractère, fromages affinés.



13,5 % Vol.



Domaine Rozel - 202 Route de Montélimar - 26230 Valaurie



04 75 98 57 23

<https://domainerozel.fr>

<https://www.restonsenvigne.fr/domaines/domaine-rozel/>

