



VIN ORANGE

A la vigne comme au chai, le travail est réalisé par nos soins dans la joie.

Vin tranquille – Vin de France – 10.5 % ALC/VOL.

Millésime 2022



Cépage 100 % Chenin

Géologie Coteau situé sur une faille de l'Anjou Noir.
Sol complexe : argile avec des schistes, des grès, des brèches de charbon, et des couches de tufs rhyolitiques.

Vinification Vinification avec peu d'intrants. Récolte à maturité, macération de 21 jours en grain entier. Pressurage manuel dans un pressoir vertical en bois. Elevage de 7 mois en cuve. Mis en bouteille au domaine.

Sucre Pas de sucre résiduel

Sulfites SO₂ < 30 mg/L

Dégustation L'essai du millésime 2022. Une belle couleur orange limpide. Des arômes d'épices au nez. Des parfums qui éveillent les sens. En bouche, un vin souple avec un fondu boisé. Un vin de gastronomie qui vous accompagnera tout au long d'un repas. Faites travailler votre imaginaire !

Service Température de service entre 10° et 12°

Conservation En cave. Conservation de 10 ans maximum.

DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY

www.domaine-noctua.com – domaine.noctua@gmail.com

