



L'Oriège vin blanc moelleux Cuvée 2021 50 cl

Terroir : Montégut-Plantaurel. Les vignes sont à 300 m d'altitude dans un paysage de collines et de coteaux en zone de piémont.

D'un point de vue géologique ce sont des coteaux argilo calcaires sur une formation géologique de type molassique.

Vinification : Débourageage, fermentation longue à basse température 12-15°C, en barriques neuves.

Élevage : Sur lies en barrique pendant 6 mois.

Dégustation : Robe jaune d'or pâle et brillante. Nez parfumé aux senteurs florales et de fruits exotiques (fruits de la passion), touche minérale. La bouche est fraîche, avec des notes de coing et d'orange confite, abricot mûr, pêche blanche, portées par une légère acidité bienvenue, présente jusqu'à la finale. Acidulé un vin doux très plaisant, à savourer en toute circonstance.

Garde 5 ans

Accords Mets-Vins gourmands : Apéritif, foie gras et desserts
Servir à 12°C, 13°C.

Cépages : Petit Manseng récolté en novembre, en état de sur maturité

