



OR'ANGE

Vin de France - Blanc 2019

TERRE FORTE

Région :

Rhône méridional (Avignon-Nîmes)

Appellation :

Vin de France

Cuvée :

Or'Ange

Couleur :

Blanc Ambré

Millésime :

2019

Cépages :

Picpoul (45%) / Bourboulenc (50%)

Alcool :

12 % vol.

Contenance :

75 cl

Or'Ange de Terre Forte est un vin blanc de Macération. Cette méthode de vinification ancestrale donne une couleur ambrée au vin blanc d'où son nom. C'est un vin de gastronomie qui vous emmènera vers des plaisirs gustatifs insoupçonnés.

ELABORATION: Culture biologique. Ecocert, Agriculture biologique. Vendanges manuelles. Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation malolactique, Non filtré. Elevage en fût de chêne, Elevage en fût de chêne de deux vins.

DÉGUSTATION: OEIL : Couleur ambrée, intense, reflets or. NEZ : Minéral, riche, généreux arômes de lilas, intenses arômes d'agrumes, généreux arômes de caillou, arômes de minéral. BOUCHE : Élégante, délicate, satinée, notes de bergamotte, légères notes de silex, notes de minéral, tanins fins, tanins précis, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14° GARDE : A consommer entre 2018 et 2030

ACCORDS METS ET VINS : Confit de Canard, Foie gras, Fromage de brebis, Fromage de Chèvre, Fromages à Pâte dure

WINEMAKING: Organic viticulture. Ecocert, Organic agriculture. Traditional hand picking. Total destemming, Fermentation in Epoxy-resin-lined-cement vats, Malolactic fermentation, Non filtré. Ageing in oak barrel, Ageing in oak barrel used for two previous vintages.

TASTING: APPEARANCE : Amber colour, intense, golden highlights. NOSE : Mineral, rich, generous lilac aromas, intense citrus aromas, generous pebbles aromas, arômes de minéral. PALATE : Elegant, delicate, satiny, bergamot hints, slight flint hints, notes de minéral, fine tannin, well-defined tannin, round, mineral, structured body, good intensity, long length.

SERVING TEMPERATURE : Between 12° and 14° AGING : Ageing from 2018 to 2030

FOOD MATCHES : Duck confit, Foie gras, Sheeps cheese, Goats cheese, Hard cheeses

EARL JAUFFRET 1220 chemin de la rouviere F30650 ROCHEFORT DU GARD

chateau@terreforte.fr

Tél : +33 (0)490 266 638