

LES DEMOISELLES ÉPHÉMÈRES

- Fiche Tech. -

- ORANGE IS THE NEW COLOR -

Vin de France

cépage



Muscat 60 %, Vermentino 40%

origine



Italienne

aptitude



Baies jaune paille à maturité. Pulpe fruitée, assez juteuse, avec bon équilibre sucré/acide. Les vins obtenus sont caractérisés par la présence de notes soufrées, d'agrumes et de fruits exotiques.

sol



Sols argilo siliceux sur
marnes calcaires

vinification



Technique de
vinification ancestrale.

Les raisins blancs sont
vinifiés et fermentés en grappes entières,
comme des vins rouges. Ce qui donne la
couleur orange.

visuel



D'une couleur orange légèrement
cuvrée.

olfactif



Le nez est complexe, avec une explosion
de notes de fleurs blanches.

gustatif



Une bouche délicate, fraîche, suave et
harmonieuse. On perçoit à nouveau les
arômes d'agrumes et de fleurs.

à table



Cuisine asiatique, olives vertes, apéritif.

intensité ~ 5



garde ~ 3 ans



T° de service



10° C

VIGNERONS COOPÉRATEURS

CELLIER DES DEMOISELLES