



DOMAINE
BRAZILLIER

LA DAME ORANGE

VIN DE FRANCE



Encépagement Pinot Blanc sur sol argile limoneux

Age des vignes 50 ans.

Rendement :

35 hl/ha

Vinification

Récolté en surmaturité, ce Pinot Blanc a subi une macération en millefeuille pendant 15 jours.

Elevage

L'élevage se fait en demi-muid et le vin reste sur lies de fermentation, sans sulfitage, pendant 9 mois.

Dégustation

Ce vin orange dévoile des arômes d'orange confite et d'abricot sec. La bouche, ample et structurée, révèle une fine trame tannique portée par une belle fraîcheur et un long final.

Accords mets vins

apéritif, poisson grillé, fromages affinés.

Garde 5 ans à 10 ans

Degré: 14 %

