



2021 Cazot Orange

Vin de France, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac (Bio)

Vin d'orange complexe avec un mordant doux

Description:

En raison de la méthode de production traditionnelle, le vin d'orange est plus structuré qu'un vin blanc vinifié moderne - moins fruité, plus tannique et souvent très complexe dans sa trame aromatique. C'est pourquoi cette cuvée du Roussillon du sud de la France a un caractère tout à fait individuel, visuellement et gustativement. Excellent à l'apéritif, il est un partenaire distingué du jambon cru, des crevettes grillées ou d'un fromage affiné comme le Manchego et le Comté.

Note de dégustation:

Rose saumon aux reflets dorés. Melon et groseilles à maquereau dans le nez délicatement épicé, sur des touches de fleurs de sureau et de gelée de coing. Palais juteux, d'un bel équilibre, jolies notes épicées de cerfeuil et douceur de miel, avec maintenant également des arômes de reine-claude et de fraises, agréable jusque dans la finale fruitée.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Producteur:

Serodes & Kovac

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

10 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

45% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 8% Muscat d'Alexandrie, 7% Maccabeu

Référence:

1129521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cazot Orange

Vin de France
Vallée des Aigles
Serodes & Kovac (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	45% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 8% Muscat d'Alexandrie, 7% Maccabeu
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés