



2021 Cazot Orange

Vin de France, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac

Vino arancione complesso con una nota dolce

Descrizione del vino:

Grazie al metodo di produzione tradizionale, il vino arancione è più strutturato di un vino bianco moderno: meno fruttato, più tannico e spesso molto complesso nella sua struttura aromatica. Ecco perché questa cuvée proveniente dalla regione del Roussillon, nel sud della Francia, ha un carattere molto particolare, sia dal punto di vista visivo che gustativo. Eccellente come aperitivo, si abbina in modo eccellente a prosciutto crudo, gamberi alla griglia o formaggi stagionati come Manchego e Comté.

Nota di degustazione:

Rosa salmone con riflessi dorati. Melone e uva spina al naso, delicatamente speziati, con note di fiori di sambuco e gelatina di mele cotogne. Al palato è succoso e ben equilibrato, con belle note speziate di cerfoglio e miele dolce, e ora anche con note di verderame e fragole, con un finale piacevole e fruttato.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	Serodes & Kovac
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	45% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 8% Muscat d'Alexandrie, 7% Maccabeu
Numero di articolo:	1129521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cazot Orange

Vin de France
Vallée des Aigles
Serodes & Kovac

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 45% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 8%
Muscat d'Alexandrie, 7% Maccabeu
Maturità: fino a 2027
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %
Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi