Elyo Orange

IGP MÉDITERRANÉE

Nous avons tiré cette belle couleur orangée du cépage blanc marsanne. Ce n'est pas seulement la couleur éclatante de ce vin qui nous rend fiers, mais aussi l'expérience gustative incomparablement impulsive de notre vin orange.



	2024
CÉPAGES	*100% Marsanne*
DEGRÉ	*13%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*10-12°C*
POTENTIEL DE GARDE	*3 ans*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	

PROFIL GUSTATIF

Une belle couleur orangée

Nous avons élaboré notre Elyo orange avec le cépage blanc marsanne. Ce n'est pas seulement sa couleur éclatante qui nous rend fiers mais aussi son expérience gustative unique et saisissante. On retrouve au nez un arôme subtil d'Earl Grey et de foin. Ces notes fraîches et herbacées en bouche, associées à des tanins bien intégrés, en font un excellent compagnon de repas.



TERROIR

Âge moyen des vignes d'environ 25 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

VINIFICATION

Grâce à une longue macération avec peaux et rafles suivie d'une fermentation, nous avons réussi à extraire une belle couleur orange du cépage blanc marsanne. Nos vins rouges sont également vinifiés selon ce procédé. Les tanins que nous extrayons des rafles servent à stabiliser les colorants obtenus, ce qui confère à l'Elyo Orange une couleur éclatante. Les raisins ont été vendangés fin août, ont fermenté et n'ont été pressés que début décembre. L'élevage a eu lieu dans des tonneaux de 500 litres.

ACCORD METS-VIN: INCOMPARABLEMENT IMPULSIF

Les légumes frais de printemps, notamment les asperges blanches ou les jeunes pois, sont des compagnons bienvenus de ce vin dont l'agréable astringence offre un long rafraichissement et assure une parfaite intégration de l'alcool. Le caractère fermentaire prononcé fait de ce vin un lien parfait entre les vins rouges et les vins blancs, même si ces derniers ont également été élevés en fûts de chêne. Un vin qui procure déjà un grand plaisir à boire.