

LA CHÈVRE ORANgè

Vin orange sec

Un vin blanc... à la couleur inattendue.

Un vin orange est élaboré à partir de raisins blancs vinifiés avec une méthode habituellement utilisée pour les vins rouges : le jus reste en contact avec les peaux pendant la macération. C'est cette méthode qui donne au vin sa teinte orangée.
Aucun arôme ajouté.

CÉPAGES

Grenache blanc • Viognier • Rolle

À DÉGUSTER

Frais.

ACCORDS METS & VINS

Tapas • Volaille rôtie • Ravioles ricotta-sauge •
Fromage à pâte dure • Chocolat

GARDE

3 à 5 ans grâce à la structure
tannique du vin



L'ESTABEL

Une autre façon de découvrir les cépages blancs.