N°4
VIN ORANGE

N°4 - Vin Orange

Vin de France, France

PRÉSENTATION

Clin d'oeil à la "4ème couleur du vin", notre vin Orange N°4 met en scène le travail d'artiste que représente l'élaboration de cette cuvée particulière, issue d'une macération de cépages blancs. Une partie de l'assemblage final est élevé en amphore, dans le respect d'un savoir-faire ancestral venu de Géorgie. Complexe et original, c'est un vin rare qui vous surprendra par ses notes d'écorce d'orange et de torréfaction.

TERROIR

Les vignes sont situées sur les communes de Beaumes de Venise et Vacqueyras.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et foulés puis vinifiés comme un vin rouge, avec macération des baies. Fermentation alcoolique à température contrôlée pour une extraction lente et régulière des arômes et des tanins. La fermentation malolactique intervient après un temps de macération et une cuvaison longue de 3 semaines.

ÉLEVAGE

Une partie de l'assemblage est transférée en amphore pour un élevage de quelques mois en vue d'assouplir les tanins et de développer des arômes complexes.

CÉPAGES

Sauvignon 40%, Chardonnay 25%, Muscat blanc à petits grains 25%, Grenache blanc 10%

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C.

DÉGUSTATION

Nez de miel et d'écorce d'agrumes. La bouche est fraîche et gourmande, avec une acidité faible et des notes d'écorce d'orange, de fruits secs et de torréfaction.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, crevettes grillées, viande blanche, fromages et desserts au chocolat.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Best Value Vin de France 2024 OR

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

5G10DF