

# L'INFUSION IGP MÉDITERRANÉE "VIN ORANGE"

## 100% CLAIRETTE

### TERROIR

*Sol* : Sols calcaires, Sols Argilo-limoneux.  
*Mode de culture* : Agriculture biologique

### VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes. Ce vin de raisins blancs est élaboré comme un vin rouge. Ainsi, la vendange entière est éraflée et mise en cuve inox thermo-régulée. Des remontages quotidiens permettent d'extraire arômes et tanins. La macération dure 2 semaines, puis la cuve est écoulée, le marc est pressé et les vin de goutte et de presses sont réunis dans un demi-muid, pour un élevage sous bois de 8 mois. A l'issue de cet élevage, le vin subit une filtration légère, avant la mise en bouteilles . Bouchon technique en liège.

### DÉGUSTATION

*Oeil* : Couleur jaune doré, limpide.

*Nez* : Très évolutif dans le verre. Au 1er nez, les arômes sont tout en retenue. Il faut attendre une première agitation du verre pour ressentir de puissants et complexes arômes floraux (arum, pivoine, violette...), épicés (cardamome, poivre blanc, muscade...), herbeux (angélique, gentiane, fougère...) et fruités (orange confite, litchi...).

*Bouche* : Beaucoup de gras à l'attaque, plein à l'évolution, une petite amertume en finale apporte beaucoup de fraîcheur et rend ce vin salivant et désirable. La composante aromatique du nez se retrouve en bouche et développe également des arômes de fumé et de noix du Brésil. Très belle persistance en bouche.

### SERVICE

*Température de service* : Entre 15°C et 18°C

*Garde* : 2 ans.

*Accords mets et vins* : Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Magret de canard, Poulet rôti.



CONTACT :

Tél : +33 6 25 07 34 82 Mail : [domaine@villa-safranier.com](mailto:domaine@villa-safranier.com)

