



Domaine Orenga
de Gaffory



Le blanc Classique OG

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2024



CÉPAGE

100% Vermentinu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Manuelles et mécaniques



ROBE

Une robe jaune pâle



NEZ

Un nez fruité, floral et minéral



PALAIS

À la fois rond, vif et expressif



ÉLABORATION

Elevage en cuve inox



VINIFICATION :

Macération pelliculaire 12h - Pressurage - Débourbage -
Températures de fermentation comprises entre 18 et 20 °C.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin frais et léger se marie parfaitement avec des poissons et fruits de mer comme un filet de dorade ou des huîtres, des salades estivales (comme chèvre chaud et pamplemousse), ou encore des sushis et ceviche. Il s'accorde aussi avec des fromages frais et une tarte au citron, mettant en valeur sa fraîcheur et ses notes d'agrumes.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin séduit par sa fraîcheur rafraîchissante et ses arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes du verger. Sa légèreté et sa buvabilité en font un vin agréable à chaque gorgée, avec une finale zestée et une vivacité qui invite à se servir à nouveau. Un choix parfait pour les moments de convivialité, à déguster bien frais.



Conditionnement & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 528 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles