



Domaine Orenga
de Gaffory



Cuvée des Gouverneurs

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2024



CÉPAGE

100% Vermentino



SOL

Argilo-calcaire et schistes décomposés



VENDANGES

Entièrement manuelles (sélection de terroir, vieilles vignes)



ROBE

Une robe jaune or, brillante



NEZ

Un nez floral relevé par quelques notes vanillées



PALAIS

Une bouche complexe, ample et généreuse



ÉLABORATION

Fermentation en fûts de chêne suivie d'un élevage de 9 mois en fûts de chêne : neufs, d'un an et de deux ans. Ce procédé confère au vin un boisé léger avec des notes grillées et toastées.

VINIFICATION :

Vendange en légère surmaturité- Macération pelliculaire 12h - Débourbage - Températures de fermentation comprises entre 21 et 23 °C en fûts de chêne.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin, avec sa longueur en bouche, s'accorde parfaitement avec des poissons tels qu'une daurade méditerranéenne en sauce, sublimant la chair tendre du poisson par sa fraîcheur et sa complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le Gouverneur Blanc, Cuvée Emblématique du domaine est une véritable expression du Vermentino, qui dévoile toute la pureté de ce cépage. Ce vin élégant se caractérise par des arômes de pêche blanche, des notes fraîches et citronnées, ainsi que de délicates touches d'anis étoilé. En fin de bouche, il révèle des arômes toastés, témoignant de son passage en fût, offrant ainsi une belle complexité.

Conditionnement & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 540 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles