



Domaine Orenge
de Gaffory



Cuvée Felice Blanc

AOP PATRIMONIO / BLANC



MILLÉSIME

Millésime 2024



CÉPAGE

100% Vermentinu



SOL

Argilo-calcaire



VENDANGES

Entièrement manuelles, sélection parcelaire



ROBE

Une robe jaune pâle



NEZ

Nez exubérant de fruits à chair jaune et d'agrumes



PALAIS

À la fois rond, vif et long en bouche



ÉLABORATION

Elevage en cuve inox et en œuf de ciment, sur lies fines pendant 4 à 5 mois.



VINIFICATION :

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

ACCORD METS & VINS :

Ce vin, frais et minéral, s'accorde parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés, des fromages frais (chèvre, feta) et des plats méditerranéens comme la salade niçoise. Il accompagne aussi des volailles rôties et des plats asiatiques légers (sushis, ceviche), grâce à sa vivacité et ses notes d'agrumes.

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

En bouche, ce vin présente une belle tension et une minéralité marquée, caractéristiques des sols de Patrimonio. L'attaque est vive, avec une acidité rafraîchissante qui souligne la pureté des arômes. Les saveurs de pêche blanche et de citron vert se prolongent en une finale nette et fraîche, avec une pointe d'agrumes qui persiste. Il peut être bu dans sa jeunesse ou plus tardivement, laissant alors apparaître des notes plus complexes de tabac.

Conditionnements & expedition

Cartons de 6 bouteilles - Palettes de 504 cols

Expedition à partir de 12 bouteilles

