

domaine ROUGE & BLEU

ORANGE *by Rouge-Bleu*

Appellation : Vin de France

Couleur : Orange

Production : 800 bouteilles

Cépages : Vermentino, Marsanne, Clairette Blanc, Roussanne, Viognier, Carignan Blanc, Bourboulenc, Grenache Blanc, Gros Manseng, Chenin Blanc, Muscat Petits Grains, Picpoul, Grenache Gris.

Rendement : 40hl/ha

Alcool : 12.5%



VIGNOBLE : Situé sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, Domaine Rouge-Bleu puise son inspiration dans les principes fondamentaux de la biodynamie pour cultiver ses 8,5ha dont la moitié se situe en appellation Côtes du Rhône Village Sainte Cécile.

Les faibles rendements qui nous caractérisent sont la résultante naturelle de nos vieilles vignes, puisant leurs ressources dans des sols caillouteux et pauvres. Couplé au climat méditerranéen avec ses étés arides et renforcé par les effets sanitaires indispensables du Mistral, notre vignoble représente un environnement idéal pour la maturité parfaite de nos baies, exprimant ainsi toute la diversité de notre terroir.

VINIFICATION : Débuté en parallèle avec notre vin blanc classique, les 13 cépages blancs qui constituent cette cuvée sont cueillis au lever du soleil, pour conserver la fraîcheur du raisin, et amenés à la cave dans de petits contenants. Issu en partie des fins de presse les plus foncées de notre cuvée Dentelle blanc, ce vin de macération incorpore également une sélection de raisins les plus mûrs tel que Roussanne, Muscat ou Grenache Gris conservés en grappe entière intacte ou foulée. Fermentation spontanée des jus et des peaux dans des vieux fûts de chêne ouverts avec bâtonnage réguliers des lies fines.

Macération des peaux de 10 semaines, fermentation malolactique pour adoucir l'acidité et permettre une meilleure stabilité des jus une fois en bouteille.

Ce vin est embouteillé sans filtration, sous bouchon en liège naturel et sans apport de soufre.

NOTES DE DEGUSTATION :

Couleur : Orange vif tel un miel de fleurs sauvages, non filtré.

Nez : Kumquat, chèvrefeuille et mandarines.

Bouche : Une bouche pleine de fraîcheur aux arômes mêlées de clémentine et de tarte tatin. La finale évoque des notes aigres douces de cidre et d'IPA.

ACCORDS CULINAIRES Servir frais, pas glacé.

Merveilleux apéritif, ce vin orange affiche la fraîcheur d'un blanc sec généreux et structuré. Tapas, amandes salées, olives vertes, huîtres ou poissons plus riches tels que le saumon, la queue de lotte, ou encore une Paella.

