



IGP Vaucluse Principauté d'Orange Fleur Rosé

Principauté d'Orange is a small appellation that runs along the Route des Princes d'Orange, a road that connects the town of Orange to the village of Orpierre, passing through Rasteau, Vaison-la-Romaine, and Buis-les-Baronnies.

Cépages : Marselan, Caladoc, Cinsault, Chardonnay. Le pourcentage de chaque cépage peut varier suivant le millésime.

Jolie robe d'un rose pâle. Un joli nez d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche charnue et parfumée. Un rosé équilibré que l'on servira sur des salades d'été ou des grillades.

Ce vin offe un bouquet de fleurs des champs entremêlé de notes d'agrumes. La bouche est ample, fruitée et généreuse.

Récolte : 100 % Manuelle avec tri sur cep et en cave.

Vinification : Ce vin est élaboré de façon traditionnelle, un léger dépot

naturel peut donc se produire.

Élevage: 100 % Cuve.

Vieillissement : Doit être consommé jeune pour garder sa fraîcheur.

Accompagnement : Apéritif, salade d'été, grillade.

Température de service : 8 à 10°C.

