


L'Orientale 2015


Apple des Cimes


Variétés

60% Reinette Blanche, 40% Chantecler.


Culture & Terroir

Terroir argilo-calcaire d'altitude (1 000 mètres).
Coteaux de la Roche des Arnauds et Pellautier, Hautes-Alpes.
Verger conduit en agriculture conventionnelle.


Élaboration

Récolte à pleine maturité fin octobre. Pressurage la semaine suivante.
Décantation. Cryo-concentration.
Fermentation alcoolique, pendant 25 jours, entre 14 et 20°C.
Macération de stigmates de safran
Mutage au froid. Collage, filtration puis mise en bouteille.


Dégustation

L'alliance des pommes et d'une touche de safran apporte de la complexité à cette cuvée. Avec près de 180 grammes de sucres résiduels et 11% d'alcool L'Orientale se distingue par une belle persistance aromatique.


Accords Mets & Vins

A déguster frais (10°C), de l'apéritif au dessert.

