

L' Orientale 2018

Apple ^{des} Cimes



Variétés

Chanteclerc-Belchard et safran



Culture & Terroir

Terroir argilo-calcaire d'altitude.
Coteaux des Hautes-Alpes.
Vergers conduits en conversion vers l'agriculture biologique.



Élaboration

Récolte à pleine maturité fin octobre. Pressurage suivi de décantation.
Cryo-concentration.
Fermentation alcoolique, durant 30 jours, entre 16 et 20°C.
Macération de stigmates de safran des Hautes-Alpes.
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 plus de 170 grammes de sucres résiduels et 11,5% d'alcool L'Orientale se distingue par une belle persistance aromatique.



Accords Mets & Vins

A déguster frais (10°C) en compagnie d'un tajine d'agneau ou d'un dessert aux fruits exotiques.

