



# L' Orientale

## Récolte 2022



**Variétés** : Reinette, Chanteclerc-Belchard et safran

**Culture et terroirs** : Terroir argilo-calcaire d'altitude, Vergers conduits en Agriculture Biologique.

**Elaboration** : 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 140 grammes de sucres résiduels et 10% d'alcool L' Orientale se distingue par une belle persistance aromatique.

**Accords mets et vins** : A déguster frais (10°C) en compagnie d'un tajine d'agneau, de sushis délicatement épicés, d'un dessert aux fruits exotiques ou simplement en déglacage de fin de cuisson .

*Les cuvées hors-piste*