



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