

# VIN ORANGE

# VIN ORANGE

**Vin Orange**, est un vin blanc de macération issu du cépage Chenin, qui vient compléter notre gamme de **La Ferme des Fontaines**.

**Cépage** : Chenin 100%

**Culture** : Nous travaillons la vigne avec bon sens et simplicité. C'est dans cette recherche permanente de maintenir un équilibre naturel sur tout le domaine que nous avons choisi de cultiver notre vignoble suivant les préceptes de « l'agriculture biodynamique », certification DEMETER.

**Vendanges** : Le raisin est récolté manuellement, soigneusement trié sur pieds et ensuite trié sur table avant pressurage.

**Vinification** : Nous utilisons uniquement les levures autochtones et vinifions sans aucun intrant. Afin de révéler cette couleur orangée et de très jolis amers, nous avons réalisé une macération de 6 mois en amphore.

Pas de filtration. Certifié **Vin Méthode Nature -30Mg** de sulfites ajoutés.

**Dégustation** : Avec ses **6 mois de macération en amphore**, notre Chenin déploie ici beaucoup de caractère, une expression aromatique très large et une intensité de goût unique. Les arômes sont aussi insolites que sa robe et les sensations sont ciselées. Une bouche ample et une finale sur de très jolis amers, invitent la cuisine exotique et les épices à table ! Amateurs de découvertes gustatives, cette pépite est faite pour vous ! Laissez libérer ses arômes dans votre verre avant d'entamer la dégustation.

**Accord culinaire** : Aussi idéal en apéritif avec des toasts de poissons, une salade de légumes grillés, que sur un Tajine d'agneau aux abricots. Laissez libre court à votre imagination pour des dégustations originales.

**T° de service** : 11°C

**Accord musical**: Notre Renard quitte la Ferme des Fontaines et se met en "mode explorateur"... Il part à la découverte du monde, tel Christophe Colomb" ! "*Conquest of Paradise*" by Vangelis  
<https://youtu.be/Nd-DIMOLCY4>

