L'INFERNALE

Cépages : Grenache blanc 40%, Marsanne 40%, Macabeu 20%

Travail du sol et de la vigne :

La biodiversité est reine sur nos terroirs. Les raisins sont issus des meilleures parcelles. La date des vendanges est déterminée que lorsque les raisins ont atteint leur maturité optimale et après une dégustation très minutieuse.

Vinification :

Une fois la récolte terminée, le Grenache blanc, la Marsanne et le Macabeu sont vinifiés séparément pour identifier les particularités de chaque cépage. Il va ensuite être élevé pendant 12 mois en fût de chêne français afin de lui apporter complexité, rondeur et des arômes toastés. Des bâtonnages sont effectués régulièrement, ce qui permet de remettre en suspension les lies fines qui se déposent au fond du fût.

Dégustation :

Une robe or aux reflets jaunes pâles étincelants. Un nez intense et puissant de fruits à chair blanche tels que la poire et le coing. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel et de fleurs blanches.

Accord Mets & Vins :

L'Infernale Blanc se mariera parfaitement avec vos apéritifs, des noix de Saint-Jacques poêlées ou encore avec des poissons en sauce.

FRUITÉ	●●●●○
FLORAL	●●●●○
BOISÉ	●●●○○
ÉPICÉ	●●○○○
FRAICHEUR	●●●●○
RONDEUR	●●●○○

Garde : 1 à 5 ans

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Orfée
L'Empreinte de nos Vignerons

Orfée • 53 Avenue des Corbières • 11200 Ornaisons • France
Tel. +33(0)4 68 27 09 76 • contact@celliersdorfee.com • www.celliersdorfee.com