

DOMAINE ROUX

Hespérides (Orange) 2020

50,42\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	7,42\$
	Code produit	14875799
\$	Prix licencié	43.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay
🍇	Cépage(s)	Aligoté
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Installée dans le village de Saint-Aubin en côte d'or, notre famille cultive la vigne depuis 1885. Le vignoble s'étend sur plus de 70 hectares, répartis sur 14 communes de la côte de Beaune, de la côte de nuits et de la côte chalonnaise. Dans le respect du sol et de la nature, nous mettons en valeur la pureté de nos fruits pour révéler le caractère unique de nos vignobles uniques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Hespérides a une belle coloration aux reflets orangés. Il combine des arômes de fleurs blanches, d'amande verte et de fleur d'oranger. La bouche est complexe avec de la cire d'abeille et du miel, entourée d'une texture délicate de tannins. C'est un vin ferme et flatteur.

NOTES SUR LE PRODUIT

ACCOMPAGNEMENT ALIMENTAIRE : Les volailles, les poissons à texture ferme et les crustacés grillés ou cuits à la vapeur seront à l'aise. Pour le plateau de fromages, préférez les fromages frais comme le chèvre, le Brillat-Savarin ou le Délice de Pommard.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vin orange, sans sulfite ajouté. Vendange manuelle. Fermentation traditionnelle en amphores d'argile de 500 litres. Après une macération pelliculaire en amphore (10 mois), on obtient un vin orange délicat ; il devient alors un vin de France.

