

UNE HISTOIRE D'ARÔMES

RARE
ORBOIS | Millésime 2018

FICHE TECHNIQUE

Cépage Orbois 100%
Terroir Sols silico-argilo-calcaire

Vinification Vendanges manuelles – Fermentation alcoolique et malolactique en barrique de chêne neuve – Elevage et bâtonnage en barrique pendant 7 mois

Degré d'alcool 13 °

Service 10 à 12°
Garde 3 à 5 ans

Notes de dégustation :

La robe est d'un jaune scintillant. Le nez, puissant, prend des notes toastées, de fruits mûrs avec un soupçon de réglisse.

La bouche possède une attaque franche, avec beaucoup de rondeur laissant découvrir des arômes vanillés, des fruits blancs ainsi qu'une pointe mentholée en finale.

A boire à l'apéritif, avec de bons poissons en sauce, des volailles à la crème ou encore des fromages à pâte persillée (bleu d'Auvergne, roquefort...)



Demi - Sec

Elégant

Chaleureux

Cuvée à vocation caritative dot une partie des bénéfices est reversée au Centre National des Neutropénies Chroniques.



DOMAINE DES CHEZELLES

Philippe, Catherine et Aurélie Derouet - Vignerons

18 rue du Grand Mont – 41140 Noyers-sur-Cher – France

Tél : +33 (0)2 54 75 13 94 – Port : +33 (0)6 38 18 46 13

Email : domaine-chezelles@orange.fr – Site internet : www.domaine-chezelles-vins-touraine.com

Facebook : <https://www.facebook.com/domaine.chezelles>