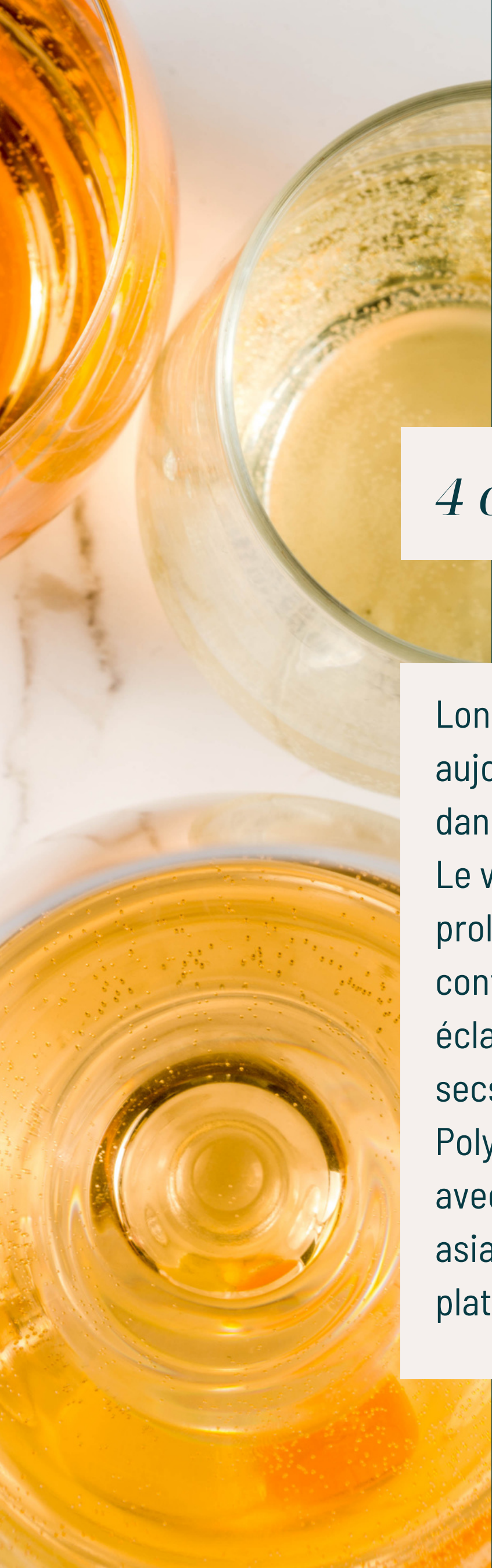


A close-up photograph of three glasses filled with orange wine. The wine has a vibrant, golden-orange hue and is covered in fine, sparkling bubbles. The glasses are partially filled, and the liquid's surface reflects light, creating a shimmering effect. The background is a soft, out-of-focus white, making the wine's color stand out.

Vins Orange

4 cuvées d'exception à découvrir

Longtemps confidentiel, le vin orange s'impose aujourd'hui comme une tendance incontournable dans l'univers viticole.

Le vin orange se distingue par sa macération prolongée des raisins blancs avec leurs peaux, lui conférant une structure tannique, une robe ambrée éclatante et une intensité aromatique mêlant fruits secs, agrumes confits et épices subtiles.

Polyvalent et surprenant, le vin orange s'accorde avec une variété infinie de mets. De la cuisine asiatique aux fromages affinés, en passant par des plats méditerranéens ou des viandes blanches...



CHÂTEAU DE L'OR

L'Orange 2023

IGP Côtes Catalanes blanc

Cépage : Muscats petits grains

Terroir : Schistes noirs à 300 mètres d'altitude

Vinification: Macération pelliculaire de 3 mois à froid, élevage en amphore

Tarif : 24,50 euros

Des arômes subtils d'orange confite, de citron frais et une touche épicée de curry. En bouche, l'attaque est douce et élégante, évoluant vers une belle longueur avec des nuances de pamplemousse.



CHÂTEAU COUPE - ROSES

Okros 2024

Zone de montagne dans le Haut Minervois

Cépages: 40% Grenache Gris, 40% Roussanne, 20% Muscat petits grains

Terroir : Côteaux avec des argiles de Coupe-Roses

Vinification: Vinifié avec soin sans sulfites ni levures ajoutés, cette cuvée macère 7 jours en amphore de grès, avec remontages et pigeages quotidiens, avant un pressurage doux et un élevage sans filtration.

Tarif : 20 euros

Ce vin vif et épicé dévoile des arômes de pomme, poire, safran, orange confite et notes tourbées, offrant une belle fraîcheur et une structure tannique élégante.



MAS JANEIL

des domaines François Lurton

Sarrat Del Mas 2021

Languedoc-Roussillon

Cépages: Sauvignon Blanc Macabeau Grenache

Terroir : Mélange de schistes d'ardoises et de calcaires

Vinification: Les cépages sont vinifiés séparément, avec des pigeages adaptés à chaque type de cuve. Ils sont réassemblés une fois l'équilibre tannique atteint.

Tarif : 25 euros

Vin or clair, avec des arômes de pêche blanche, fleurs et notes grillées. En bouche, rond et frais, il offre une finale élégante avec des touches de poivre et de gingembre.



DOMAINES FRANÇOIS LURTON

Les Fumées blanches 2021 Vin Orange

Aux pieds de la Montagne Noire entre l'Atlantique et les Pyrénées.

Cépage : 100% sauvignon blanc

Terroir : Argilo-calcaire et limoneux

Vinification: Le Sauvignon Blanc est vinifié par une longue macération et fermentation à température élevée, avec immersion du chapeau de marc pour exprimer les amers. Il est élevé sur lies fines avant l'assemblage en janvier.

Tarif : 14 euros

Ce vin de couleur paille dorée, révèle des arômes exotiques d'ananas et de litchi, avec des notes d'orange sanguine et d'agrumes confits. En bouche, il est vif, gras, équilibré par une belle acidité et une finale mentholée avec des touches de cardamome verte.

