



VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

LES VINS ORANGES DU CLUB VIGNOBLES & SIGNATURES

Le temps où la palette de couleurs du vin se limitait au blanc, rosé et rouge est révolu. Réapparu dans les années 2000, en plein essor ces dernières années, le vin orange ou vin blanc de macération est aujourd'hui une véritable tendance, à la limite de la curiosité, qui s'installe dans les vignobles, chez les cavistes, sur les cartes des restaurants et bars à vins, mais surtout dans l'esprit des français.

Le club Vignobles & Signatures dévoile sa sélection de vins oranges issus de 3 régions inattendues : la Bourgogne, la Provence et le Jurançon. À déguster aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de mets plus élaborés, ces vins sont à découvrir tout au long de l'année en famille ou entre amis.



FAMILLE ROUX (BOURGOGNE)
Hespérides 2021 Vin de France



DOMAINE CAUHAPÉ (JURANÇON)
Mystère Jaune 2021 Vin de France



FIGUIÈRE (PROVENCE)
Figure #3
Vin de France



FAMILLE ROUX (BOURGOGNE)

HESPÉRIDES 2021 / VIN DE FRANCE

Cépages : Chardonnay, Aligoté

Notes de dégustation : La cuvée Hespérides présente des reflets orangés et dorés. Elle dévoile des arômes de fleurs blanches, d'amande verte et de fleur d'oranger. En bouche, des notes complexes de cire d'abeille et de miel viennent souligner les tanins délicats.

Accord mets et vin : Hespérides se déguste avec de la volaille, du poisson à chair ferme, des crustacés grillés ou à la vapeur ou bien avec un chèvre frais, un Brillat-Savarin ou un Délice de Pommard.

Prix de vente conseillé : 23,00€ TTC

Points de vente : disponible chez les cavistes et en CHR

DOMAINE CAUHAPÉ (JURANÇON)

MYSTÈRE JAUNE 2021 / VIN DE FRANCE

Cépage : 100% Petit Manseng

Notes de dégustation : Un vin blanc vinifié comme un rouge avec un petit manseng cueilli à très belle maturité. La structure est élégante avec des tanins fins aux notes d'écorces d'oranges et d'épices.

Accord mets et vin : Mystère Jaune se marie à merveille avec des mets à base de veau ou de canard.

Prix de vente conseillé : 22,90€ TTC

Disponible chez les cavistes et sur le site jurancon-cauhape.com



FIGUIÈRE (PROVENCE)

FIGURE #3 / VIN DE FRANCE

Cépage : 100% Rolle

Notes de dégustation : Aux arômes francs et complexes de pain d'épices et d'oranges confites, ce vin présente une bouche d'une grande souplesse soulignée par des tanins tendres et d'une très belle finesse. En finale, le vin conserve une ligne remarquable, sapide et iodée.

Accord mets et vin : Figure #3 accompagne à merveille une lotte à l'américaine, un risotto aux gambas ou une paëlla. Il illuminera également vos tables de fêtes avec un foie gras poêlé au pain d'épice.

Prix de vente conseillé : 19,50€ TTC

Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne

boutique.fiquiere-provence.com