



# DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

## VIN ORANGE "TREPETTE"

**CÉPAGES: 75% GROS-MANSENG, 25% PETIT-MANSENG**



Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Macération pelliculaire pendant 20 jours, avec pigeages délicats les premiers jours.

Ecoulage, puis mise en fûts et dames-jeannes pour un élevage d'environ 12 mois.

Aucun ouillage, sulfitage ou filtration ne sera réalisée sur ce vin.

Dégustation: La robe est brillante, d'une couleur ambrée aux reflets dorés.

Au nez, il surprend tout de suite par son extravagance, des notes d'écorces d'agrumes confites s'entremêlent aux épices douces.

La bouche est ronde, très ample, déroulant une matière dense, veloutée, légèrement tannique, d'une grande intensité aromatique, mêlant les fruits jaunes rôtis aux écorces d'agrumes confites. La finale est tonique, alliant l'acidité du manseng aux amers de l'écorce d'orange et une subtile amertume à une savoureuse astringence.

**On aime ce vin pour son originalité, sa fraîcheur et sa complexité.**

Accords mets et vins:

Ce vin orange s'associera parfaitement avec les plus délicieux plateaux de fromage, à pâte dure de préférence. Il se révélera également avec des cuisines légèrement relevées comme la cuisine asiatique ou indienne, mais également avec des volailles gouteuses.