

ORIANE



FICHE TECHNIQUE

Pressurage	Cuvée pure
Fermentation	Cuve inox
Assemblage cépages	Chardonnay (40%), Pinot Meunier (30%), Pinot Noir (30%)
Assemblage années	65% de 2014, 45% de 2013
Tirage	Janvier 2015
Vieillessement	18 à 30 mois de bouteille
Production	13 000 bouteilles
Dosage	6 g/L

ORIANE



DEGUSTATION

Oeil : L'effervescence est active et les bulles d'une grande finesse. La robe, or pâle, s'accompagne de limpidité et brillance.

Nez : Son nez exprime un assemblage de pomme reinette, d'abricot Bergeron, de fruits secs et d'amande douce, ce qui lui confère une complexité aromatique.

Bouche : La mâche en bouche impose une touche tactile à la belle minéralité et à la fraîcheur salivante.

Accord mets et vins : Apéritifs, volaille (poulet de Bresse aux morilles), gâteaux au yaourt, desserts chocolatés.

RECOMPENSES



Le Point *Spécial Vins*



Gault et Millau 2015



Gault et Millau 2016