

## ORIANE



### FICHE TECHNIQUE

|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| <b>Pressurage</b>         | Cuvée pure                     |
| <b>Fermentation</b>       | Cuve inox                      |
| <b>Assemblage cépages</b> | 26% Chardonnay, 74% Pinot Noir |
| <b>Assemblage années</b>  | 60% de 2015, 40% de 2014       |
| <b>Tirage</b>             | Janvier 2016                   |
| <b>Vieillessement</b>     | 18 à 30 mois de bouteille      |
| <b>Production</b>         | 13 000 bouteilles              |
| <b>Dosage</b>             | 8 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



Glass Of Bubbly 2017 Médaille d'Argent