



GUERITOU ORANGE 2020 – Sans Soufre ajouté

Appellation : Vin de France

Couleur : Blanc de macération

Degré : 12.5%vol

Cépages : 100% Vermentino

Agriculture Biologique – Cuvée sans soufre ajouté

Sol : Argilo-calcaire

Vendange : à la bonne humeur et à la fraîche.

Vinification : Macération grappes entières pour ¼ durant 3 semaines, fermentation malolactique.

Bouteille : Bourguignonne classique

Bouchon : Liège

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine

Dégustation : Une robe Or Vert. Un bouquet de verveine, pêches de vigne et citron confit. Une bouche ample, légèrement structurée finissant sur des notes beurrées et acidulées.

Température de service : 12°

Alliance gastronomique : Cuisine exotique et orientale, Comté, Tarte au citron meringuée, Clafoutis aux Abricots, Soufflé aux Pêches.

Un petit rappel : Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux.

Un vin sans sulfites à boire avec Pierre, Paul, Jacques et... Modération!



Service commercial : Simon Chiuppi
Portable : 06.78.29.32.14
Tél : 04 90 97 10 41

Patrick MICHEL, vigneron
Gageron – RD 36b
13200 ARLES - CAMARGUE

E.mail : simon@masdevaleriole.com
www.masdevaleriole.com