



## **GUERITOU ORANGE 2021 – 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](mailto:simon@masdevaleriole.com)  
[www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)