



GUÉRITOU *orange* 2023



Dénomination du vin : Guéritou Orange – Mas de Valériole
Vin de France

Couleur : Orange – Vin blanc de macération

Cépages : 100% Rolle (*vermentino*)

Degré : 12.5%vol

Agriculture Biologique – Cuvée sans intrants

Sol : Argilo-calcaire composé des dépôts du Rhône

Vendange : *de bonne humeur et à la fraîche*

Vinification : macération durant 3 semaines, fermentation malolactique

Bouteille : 75cl Bourguignonne

Bouchon : DIAM 10

Carton : 2 x 3 bouteilles couchées

Dégustation : Notes de litchi et de pêche, jolie acidité en bouche avec du volume ; de légers tannins portent le vin sur la finale.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : Cuisine exotique (jambalaya) et orientale (couscous & tajines), guacamole relevé, boeuf au caramel, plateau de fromages frais variés

Regard : Version “Orange” de l’élixir créé en l’honneur du Docteur François Valériole, ce guéritou vous amène dans les cabinets d’apothicaires aux flacons colorés empilés sur les étagères de bois massif... Une potion qui ne vous laissera pas indifférent.

Service Commercial :
Guilhem Journeau
06.78.29.32.14
commercial@masdevaleriole.com

Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron – 13200 ARLES
CAMARGUE – France

Site internet :
www.masdevaleriole.com