VIN NATURE · PENEDÈS · VIN ORANGE

Orange25

Du macabeu de la Vinya del Toni en macération carbonique : le raisin entier fermente 16 jours avec ses peaux, sans presse, et je ne garde que le jus de goutte. Mon vin orange le plus corsé : de la mâche et du fruit.

484
BOUTEILLES · 75 CL

10,5 %
ALCOOL

16 jours
SUR PEAUX

EN 10 SECONDES

Macabeu de 1988, macération carbonique sur peaux. Un vin orange avec du corps, de la mâche et du fruit, à 10,5 %. Zéro sulfite ajouté.

CÉPAGE
Macabeu (macabeo) 100 %

VIGNE
Vinya del Toni

ORIGINE
La Bisbal del Penedès · Baix Penedès

PLANTÉE
1988 · vieilles vignes

CULTURE
Biodynamie · sans chimie

VENDANGE
À la main, en petites caisses

VINIFICATION
Macération carbonique · 16 jours sur peaux

JUS
Jus de goutte uniquement, sans presse

FERMENTATION
Spontanée, levures indigènes

SULFITES
Aucun ajouté

COLLAGE / FILTRATION
Aucun · ni collé, ni filtré

SERVICE
10–12 °C

ACCORDS

Viande · Fromage · Pizza · Tapas · Légumes

L'ÉTIQUETTE

Illustrée par Claire Tingaud. Le QR code renvoie à l'étiquette électronique UE (ingrédients et valeurs nutritionnelles).

COMMANDES · WHATSAPP
+34 644 681 428

COURRIEL
lambert75@gmail.com

SUIVRE
@sans_domaine