

Le Génie Orange - Vin de France

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin.

Terroirs : Sol d'argile à Silex.

Critères techniques d'élaboration :

Les raisins de Chenin qui entrent dans la cuvée particulière « Le Génie Orange » sont vendangés à la main puis mis à macérer plusieurs semaines dans des petits fûts. Une fois fermenté, le vin est élevé en barrique durant plusieurs mois. Ce procédé de vinification permet d'apporter une belle structure et une légère amertume au vin.

Découverte sensorielle :

« Le Génie Orange » est, comme son nom l'indique, légèrement orangé. Le nez est original : il exprime des arômes de fruits mûrs intenses, des notes d'Angostura, de fleurs et d'agrumes infusés. En bouche, « Le Génie Orange » révèle des arômes d'écorces d'oranges amères soutenus par une belle matière. Un vin déroutant, structuré et tannique, qui ne rentre dans aucune case.

Accords mets et vin :

Cette cuvée, libre et originale, s'accompagnera merveilleusement avec un risotto aux champignons ou un poulet au curry. Les fromages à pâte dure s'apprécieront très bien sur la belle matière du vin. Les arômes d'agrumes trouveront un bel équilibre avec une tarte au chocolat.