



## FICHE TECHNIQUE

## ZESTE ORANGE 2024

**Couleur** : Blanc

**Cépages** : VERMENTINO ROUSSANNE

**Terroir** : Altitude 100 m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année

**Culture** : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Enherbement inter rang, rang travaillé

**Vendanges** : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 40 hl/ha

**Vinification** : Blanc de macération 3 semaines avec un minimum d'extraction pour conserver de la fraîcheur et éviter la dureté des tanins

**Elevage** : Six mois en cuve inox sur lies fines

**Mise en bouteille** sans collage ni filtration

**Dégustation** : Robe jaune orangé clair, arômes fleurs fraîches, zetes d'agrumes,

Bouche tranchante vive légèrement tannique