

# Zeste d'O

Vin de France

**Cépages :** Sauvignon (100%)

**Vinification :** cuvaison d'une semaine, vinification spontanée avec des levures indigènes

**Élevage :** 5 mois en cuve inox



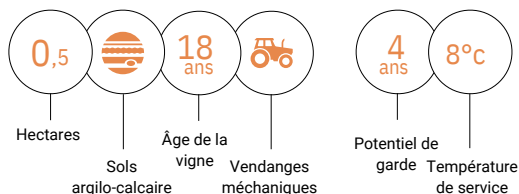
## ORIGINE

Ce vin renoue avec une tradition ancestrale de vinification qui permet d'extraire des composés tanniques, des arômes et la couleur des composés solide d'une grappe issue d'un cépage blanc.

L'idée a germé dans notre tête de vigneron depuis un incident de pressoir en 2016 : les sauvignons sont dans le pressoir mais impossible de presser. Le lendemain, le pressoir est réparé mais le jus qui 'écoule ressemble plus à un jus d'orange qu'à un jus de raisin .. et quels arômes !



## SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



## EXPÉRIENCE

- Robe orange éclatante aux légers reflets cuivrés
- Nez puissant où se mêlent agrumes confits et fruits à chair jaune bien mûrs
- L'attaque fraîche et souple laisse la place à une texture ample et veloutée. Les arômes de zeste d'agrumes se mêlent aux notes plus discrètes de fleurs séchées, de fruits secs et d'épices (cannelle, girofle)
- Une délicate amertume, un peu saline persiste en bouche

Notes :

.....  
.....



## ACCORDS

Il se sert en apéritif ou avec un dessert légèrement acidulé. Il nous surprendra avec des plats sucrés salés tel qu'une terrine de saumon aux agrumes ou un carré de porc sauce ananas.