



Vin orange

Vin de France | Non millésimé (NV)

Originaire de Géorgie, la technique de vinification du vin orange remonte à plus de 6000 ans. Traditionnellement, la macération des baies de raisins blancs (rafles et peau) est pratiquée dans des amphores enterrées. Nous avons privilégié des contenants en verre appelés Wine Globe.

From Georgia, the Orange wine vinification technique dates back 6000 years. The fruit's maceration was traditionally carried out in under-ground amphora. We opted to use glass containers called Wine Globes.

CRÉATION

CÉPAGES

50% rolle, 50% viognier

TERROIR

Pour les viogniers, les parcelles sélectionnées sont situées sur des éboulis calcaires à plus de 300m d'altitude. Les rolles sont situés sur des sols argileux.

VINIFICATION

Macération croisée des deux cépages : les raisins de viognier ont macéré dans le moût de rolle et inversement.

ÉLEVAGE

Élevage en Wine Globe pour obtenir la couleur ambrée, garder la fraîcheur et l'acidité.

“Bon partenaire de la saveur umami”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Ambré aux reflets orangés.

 Notes subtiles d'amandes, de brioche grillée et de noix.

 Arômes de coings et d'abricot, notes d'épices douces. Finale soyeuse.

Garde : Jusqu'en 2030

Service : 10-12°C

Formats : 75 cl



Terroir

The selected plots of Viognier are located on limestone scree at an altitude of over 300 metres. The rolle's plots are located on clay soils.

Winemaking

Cross-maceration of the two grape varieties: viognier grapes have been fermented in the rolle must, and vice versa.

Ageing

Aged in Wine Globe to obtain the amber colour and retain freshness and acidity.

Tasting notes

 Amber colour with orange highlights.

 Subtle notes of almonds, toasted brioche and nuts.

 Quince and apricot aromas, sweet spices hints. Silky finish.