



DOMAINE DE GUILLAU

Orphée 2024

IGP Comté Tolosan - *vin blanc doux*

Mis en bouteille à la propriété

Présentation

Sur nos coteaux argilo-calcaires, en vendanges tardives, le viognier s'épanouit pleinement : un profil aromatique riche, et une cuvée hommage à *Offenbach...*

Cépages

Viognier

Vinification et élevage

L'Orphée est un blanc doux naturel : les raisins sont récoltés à la main à sur-maturité, quelques semaines après les vendanges du blanc sec. Le jour même de la récolte, le raisin est refroidi en dessous de 6°C pour préserver l'aromatique, et est ensuite pressé. Le jus est débourbé durant 2 jours, puis est vinifié dans un garde vin où la température est comprise entre 17°C et 19°C. La fermentation est stoppée avant d'arriver à son terme afin de conserver la juste quantité de sucre naturellement présent dans le vin.

Notes de dégustation

Ce blanc doux dévoile une robe or soutenue et un nez gourmand, mêlant fruits confits par le soleil, pastèque, melon et pointes d'agrumes. La bouche est suave, ample, acidulée sur l'intensité des fruits du verger. La finale, très harmonieuse entre douceur et fraîcheur, offre une impression de légèreté et de plaisir immédiat. Un véritable « can-can » de saveurs, hommage pétillant à l'esprit d'Offenbach. Il peut se déguster à l'apéritif, accompagne foie ras, fromages persillés ou desserts et pâtisseries (tarte aux fruits, panna cotta).

À consommer à une température de 10°C.



Domaine de Guillau - JC.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

