



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LES CELLIERS D'ORFEE

● Orfée blanc



Robe : jaune pâle et limpide

Nez : arômes de fruits exotiques (litchis – fruits de la passion) puis viennent des notes d'agrumes

Bouche : attaque franche et vive, une bonne ampleur terminant sur les notes exotiques.

Gastronomie : En apéritif, sur des crustacés, les poissons grillés ou en sauce.

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP Corbières

Localisation et superficie
Ornaisons (34) - 15 ha pour cette cuvée

Cépage(s)
Grenache-blanc, Marsanne, Macabeu

Sol(s)
Argilo-calcaire

Viticulture

Vinification et élevage
Pressurage direct, fermentation à basse température, remise en suspension des lies fines.

