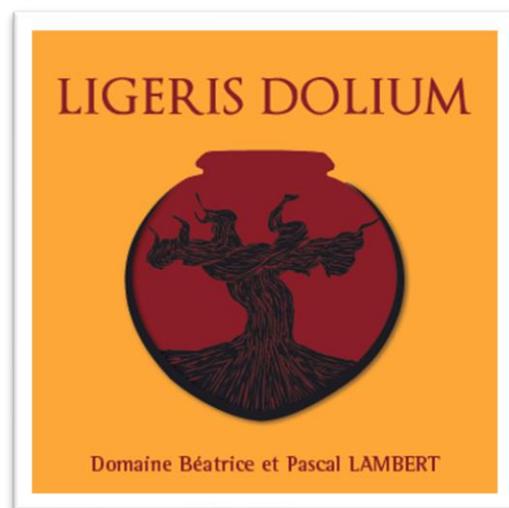


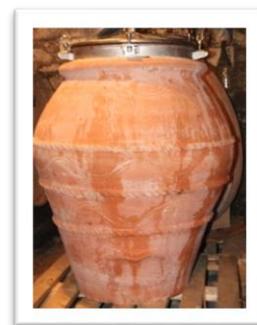
LIGERIS DOLIUM

Vin orange – Vin de France

Arômes de fruits très murs, de prunes vertes, de raisins secs. Grande puissance en bouche, conjuguant beaucoup de matière et rondeur. Les tannins dus à la macération des raisins accentuent la puissance en bouche et enveloppent le palais. La finale est sur les fruits secs.



CEPAGES *Chenin et Pinot Gris*
TERROIR *Argilo-calcaire (Turonien supérieur jaune)*
SITUATION *Chinon*
AGE DES VIGNES *10 ans*
DEGUSTATION *Entre 8 et 10 °C*
VIEILLISSEMENT *5 à 10 ans*



PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 30 Hl/ha
- Récolte 100% à la main

VINIFICATION

- Macération et fermentation des raisins en dolium (amphore en argile) pendant 3 mois
- Elevage en amphore pendant 6 mois

ACCORD METS – VINS

- Fromages affinés
- Foie gras poêlé
- Lottes aux épices
- Curry d'agneau
- Tajines