VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Lunae 33

Organic

Vin de France - 2023 - **ORANGE**

PRÉSENTATION

Lorsque la chaleur de la journée s'estompe et que l'horizon avale les derniers rayons dorés du soleil, un verre de Lunae 33 trouve sa place sur la terrasse. Chaque gorgée évoque l'héritage de cépages méticuleusement sélectionnés. Dans un silence apaisant, les reflets argentés de la lune naissante se reflètent sur l'estuaire de la Gironde. C'est alors que le caractère distinct de chaque variété de Lunae 33 se révèle, offrant une harmonie qui complète parfaitement la magnifique aura de ce paysage captivant.

LE VIN

CÉPAGES: Sauvignon gris 100%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Ce vin est élaboré à partir de Sauvignon Gris, un cépage choisi pour son profil aromatique unique. Les raisins bénéficient d'une macération prolongée, clin d'œil aux techniques de vinification ancestrales, ce qui confère au vin une couleur ambrée envoûtante et un spectre varié de saveurs.

DÉGUSTATION

Le nez dévoile un bouquet complexe d'abricots secs, de miel et de légères notes de pêche blanche, des caractéristiques propres au Sauvignon Gris.

La bouche est une exploration de texture et de profondeur, présentant des notes de zeste de mandarine, d'amandes grillées et un soupçon de nuances florales.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 11°C

ACCORDS GOURMANDS: Vous pouvez l'associer avec des plats tels que de la volaille rôtie assaisonnée d'herbes méditerranéennes ou des risottos crémeux, permettant ainsi à la complexité du vin de mettre en valeur les saveurs du repas.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.