

OPI D'AQUI

L'orangeade 2016

VIGNOBLE

Région : Nébian (Hérault)

Cépage : 100% Grenache blanc

Surface : 0,5 Ha

Sol : Argilo calcaire

Méthode culturale : Vignes en cordons – Agriculture biologique

CHAI

Vinification : Raisins vendangés en caquettes, presse directe des 2/3 de la vendange et macération de 3 semaines après éraflage du 1/3 restant.

Fermentation et élevage en barriques

Elevage : 4 mois

Mis en bouteille sans filtration début 2017

100 % Raisins, Zéro sulfites

