

## LEGENDE

Vin de France  
Vin orange



*Vin orange de Macération, élever en jarre de terre cuite. Un vin de curieux ou d'amateur, vos papilles s'en souviendront.*



Culture labélisée Haute Valeur Environnementale.  
Vendanges mécaniques avec triage embarqué.  
Elevage en jarre de terre cuite 10 à 12 mois.  
Clarification par soutirages successifs.  
Sans sulfites ajoutés.  
Sols caillouteux argilo calcaire et quelques marnes.



**Oeil:** Couleur orangée, dense, reflets orangés.



**Nez:** Aromatique, complexe, arôme de fleurs blanches, arôme d'olive, arôme de truffe noire, arôme de fruits confiturés, arômes de noix.



**Bouche:** Aromatique, puissante, notes d'olives, notes de truffe noire, notes de fruits confiturés, tannins fins, tannins subtils, minérale, corps structuré, bonne persistance.



Marsanne (100%)



Température de service: entre 12° et 16°.



A consommer entre 2022 et 2032.



Viandes blanches, fromages à pâtes pressées cuites, fromages de caractère, fromages affinés.



13,5 % Vol.

Domaine Rozel - 202 Route de Montélimar - 26230 Valaurie



04 75 98 57 23

<https://domainerozel.fr>

<https://www.restonsenvigne.fr/domaines/domaine-rozel/>

