

## IGP La Haute Vallée de l'Orb

**Sols :** Ruffe, argilo-calcaires, grès, basalte.

**Cépages :** Chardonnay, Grenache blanc, Marsanne.

**Vendanges :** Manuelles, en cagettes, avec tri

**Date de récolte :** Début septembre

**Vinifications :** Fermentation en barriques.

**Élevage :** Barrique sur lies pendant 10 mois.

**Notes de dégustation :** Complexe et élégant le nez de ce vin mêle des notes fumées et d'amandes grillées avec des notes florales, en particulier de fleurs blanches.

Sa structure en bouche est très équilibrée entre le gras et l'acidité ce qui lui confère une belle finale.

**Conseils de dégustation :** Avec une telle structure, ce vin pourra accompagner de nombreux plats de poissons et viandes blanches mais aussi des fromages. Ce vin méritera d'être servi à une température voisine de 10 à 12°C.



*Orbides  
Blanche*