

VIGNOBLES  
SIOZARD

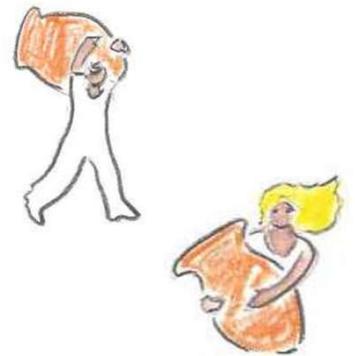


# VIN ORANGE



Cuvée originale issue d'une macération de raisins de 3 cépages emblématiques : Sauvignon Gris, Sémillon et Muscadelle en proportions identiques durant 45 jours en jarres ovoïdales de 750 et 1000 litres. Elevage sur lies fines durant 3 mois.

Robe limpide, jaune paille soutenue avec des reflets orangés. Nez expressif, belle complexité avec des notes d'orange et d'abricots confits, des notes florales et d'épices douces comme la cannelle. Mise en bouche ample avec de la sucrosité, du gras accompagné d'une fine pointe tannique et d'une belle amertume en finale.



*Original cuvée resulting from maceration of Sauvignon Gris, Sémillon and Muscadelle grapes in identical proportions for 45 days in ovoid jars of 750 and 1000 liters. Aging on fine lees for 3 months.*

*Limpid robe, deep straw yellow with orange reflections. Expressive nose, beautiful complexity with notes of candied orange and apricots, floral notes and sweet spices like cinnamon. Ample on the palate with sweetness, fat accompanied by a fine tannic touch and a nice bitterness on the finish.*

