



Nuance Corail Vin Orange

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters.

VINIFICATIE: Koude maceratie van 4°C gedurende een week in een betonnen tank. Alcoholische vergisting vindt plaats bij een temperatuur van 18°C met een 5 dagen durende maceratie en dagelijks overpompen. Vervolgens rijpt de wijn 'sur lie' tot aan het bottelen.

DRUIVEN: grenache blanc, viognier, muscat, clairette

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intens aroma van bloedsinaasappels, gedroogde bloemen en lichte nootachtige hints. Fris en goed gebalanceerd met een mooie zuurgraad en een lange en verleidelijke afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Verrassend mooi in combinatie met gevogelte of oude kazen, Roquefort en verse geitenkaas.

WEETJE: Orange wine is gemaakt op de manier van een rode wijn, maar dan met witte druiven in plaats van blauwe druiven. De schillen en most blijven bij elkaar en geven kleur en tannines mee aan de wijn in wording.

NUANCE CORAIL



Nuance Corail maakt moderne wijnen met een ode aan de oude wijnwijze in de Languedoc. Wijnbouw in deze regio gaat terug naar de zesde eeuw voor Christus toen de Grieken de eerste wijnstokken met zich meebrachten, bloeide volledig op onder de Romeinen en in de Middeleeuwen. Voorheen bekend om zijn bulkwijnen is Languedoc nu de regio in Frankrijk die zich de afgelopen twintig jaar het meest heeft ontwikkeld. Door verschuivingen van de locaties van wijngaarden naar minder productieve maar kwalitatief interessante gebieden in hoger gelegen gebieden. Nuance gebruikt alleen druiven van de allerbeste wijngaarden, gelegen op zonnige hellingen met uitzicht op de Middellandse Zee, waar warme en droge zomers gecombineerd met een verfrissend briesje zorgen voor perfect rijpe druiven.