



DOMAINE
PAGNON

So²hotte orange

2023

Vin sans IG orange - bio

Sans sulfites ajoutés

Cépages : Grenache blanc _
maccabeu

Terroir : Terrasses argilo - caillouteuses
- Salses le château



ACCORDS METS ET VINS : Canard à
l'orange, raclette, tartiflette,
plateau de fromages

Notes de dégustation



Robe ambrée, orange



Arômes intenses notes de
pain d'épices,
d'orangettes



Texturée avec des arômes
de miel, noisette, raisin sec
belle fraîcheur

Potentiel de garde, jusqu'à 2 - 3 ans

Petite histoire:

Vinification ancestrale née en Géorgie il y a 8000 ans. Il s'agit d'un vin blanc qui va macérer une semaine avec ses pépins et sa peau pour prendre une couleur ambrée. Cette macération donne des vins solaires et lumineux. Attention, il s'agit d'un vin sec.