



DOMAINE  
PAGNON

# So<sup>2</sup>hotte 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.