



## GENERATION



### Louis Andrieu Vin Orange



#### IDENTITE

Couleur	Blanc de macération (vin Orange)
Cépage	Sauvignon Blanc
Dénomination	Vin de France
Degrés	13 % vol
Millésime	2022
Potentiel de garde	1 à 3 ans

#### TERROIR

Sols	Marnes calcaires provenant de l'oppidum d'Ensérune et de sédiments fluviaux.
Conduite du vignoble	BIO et HVE.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	De nuit pour préserver le potentiel aromatique Macération sur les peaux pendant 10 jours, fermentation par des levures indigènes, FML partielle (fermentation malolactique), élevage en cuve pour moitié. L'autre partie est élevée en barrique de châtaignier de 400L durant 3 mois.
Vinification	

#### DEGUSTATION

	Notes orange dorées.
	Nez d'orange confite, balsamique, cointreau, amande grillée et cacao.
	Bouche sur le zeste de citron. Fraîcheur, jolie acidité.

#### SERVICE

Accords mets et vins	Cuisine épicée, currys et tajines. Plats de volaille, de porc ou de veau, grillés, rôtis. Très bon avec les fromages à pâte dure : comté, parmesan, salers, mimolette. Poissons grillés.
Service	8-10°C

Nous avons collaboré avec le dessinateur **Guy Delisle** pour donner vie aux personnages de la Famille Fabre et les mettre en valeur dans notre gamme spéciale **GENERATION**. Ce vin orange, issu du Sauvignon Blanc, est un hommage à Louis Andrieu, ancêtre de la Famille Fabre et inventeur du colorimètre, une machine utilisée pour déterminer la quantité de couleur d'une baie. Autrefois, la couleur et le degré d'alcool étaient utilisés pour déterminer le prix d'un vin. Cette machine est visible au Château. Elle a également été exposée lors de l'Exposition universelle de Paris en 1889 (la même année que la Tour Eiffel).

**2021: James Suckling 89**, « Robe ambrée avec des arômes de mandarine, de peau de pomme, de réglisse et de miel. Mûr et texturé, avec un corps moyen et une finale facile et sèche. »

**2021: Jancis Robinson 16/20**: "Couleur plus ambre-or pâle qu'orange. Au nez, pas grand-chose - un peu de mobilier et de vernis. Mais le goût est plutôt fabuleux ! Oranges amères et miel très coulant, fleurs de choisisya et poivre blanc. Poivre rose aussi. Une touche de douceur - je me demande s'il n'y a pas quelques grammes de sucre résiduel ? Non pas que cela nuise au vin de quelque manière que ce soit. C'est une écharpe soyeuse de fruits et de fleurs parsemée de beaucoup d'épices en fin de bouche. Ce vin a un potentiel d'accords mets-vins très intéressant..." (TC)