



## DOMAINE DU BOUCHOT

*Vignoble biologique*

# ORANGE

Parce que nous n'avons pas de rouge, on se fait plaisir sur cette micro cuvée de Vin Orange!  
*Because we don't produce red wine, we enjoy this micro cuvée of orange wine!*

Vin de France

Cépage: 100% Sauvignon Blanc / *Grape variety: 100% Sauvignon Blanc*  
Terroir : Calcaire du portlandien avec ses fines caillottes / *Terroir: Limestone composed of thin caillottes*  
Parcelles / *Plots* : Les Coûtes du bout  
Surface / *Surface area* : 0.13Ha  
Age moyen des vignes / *Average age of the vines* : 35 – 40 ans  
Densité / *Density* : 7500 pieds/Ha  
Rendements / *Yields* : 30hL/Ha  
Exposition : Est / *Orientation* : East  
Altitude / *Altitude* : 230 m  
Vendanges : à l'arrivée de la sùrmaturité / *Harvest date: when over-ripened*

Vinification : macération pelliculaire pendant 5 mois sans SO2 / *Winemaking: skin contact during 5 months without SO2*  
Fermentation : Levures indigènes / *Fermentation: Indegene yeasts*  
Élevage : 1 an dans des barriques de 2 vins avec 1g/L SO2 / *Ageing: one year in 2 years old barrels with 1g/L SO2*  
Collage: oui / *Fining: yes*  
Filtration : oui / *Filtration: yes*  
Mise en bouteille : 1 fois par an / *Bottling: 1 time per year*  
Jour : Fruit ou Fleur Lune : Descendante  
*Day: Fruit or flower Moon: Descending*  
Garde : votre choix / *Cellar ageing: you choose*

Dégustation : Un nez intense avec des notes de pain d'épices et de pain grillé. Ce vin accompagnera plateaux de charcuterie et fromage ou encore une pâtisserie  
*Tasting: An intense nose with spicy-bread and toasted bread notes. This wine will pair perfectly with charcuterie and cheese selections as well as patisserie.*



contact@domaine-du-bouchot.com  
03 86 39 13 95 / 07 83 68 17 20  
25, route de l'Abbaye 58150 Saint Andelain  
www.domaine-du-bouchot.com

