



La gamme Marion

Orange

Vin de France Blanc | 12° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **330KJ / 79 kcal**

Matières grasses	0.0 g
Glucides	0.2 g
Dont sucres	0.1 g
Protéines	0.0 g

FICHE DE DÉGUSTATION

Note de dégustation

Une robe jaune pâle brillante. Un nez fruité, belle longueur et complexité. Une bouche équilibrée, avec des notes exotiques et une belle finale sur fruits frais. Très légère amertume.

Terroir

Des argiles blanches ainsi qu'une bonne exposition au soleil pour une bonne photosynthèse

Viticulture

Vignes plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare.

Enherbement entre les rangs pour favoriser les micro-organismes, la limitation des rendements ainsi que les risques d'érosion. Maîtrise de la vigueur, effeuillage afin d'avoir une maturité optimale sur nos raisins.



Comme pour les rosés, la palette des vins orange est infinie : cépages, maturité, temps de macération...



Bouteille

Production annuelle

10 000

Cépages



Sémillon de macération
Sauvignon Gris

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service

8 à 12°C

Garde

3 à 5 ans

Palette aromatique





Marion

Orange

Vin de France - WHITE | 12% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional values

Per 100 ml - 330kJ / 79 kcal

Fat 0.0 g
Carbohydrates 0.2 g
Sugar 0.1 g
Protein 0.0 g

TASTING SHEET

Tasting note

A brilliant pale yellow colour. A fruity nose with good length and complexity. Well-balanced on the palate, with exotic notes and a fine finish of fresh fruit. Slightly bitter.

Terroir

White clays and good sun exposure for photosynthesis

Viticulture

Vines planted at a density of 4500 vines per hectare.

Grass cover between the rows to encourage micro-organisms, limit yields and reduce the risk of erosion. Vigor is controlled and leaves are thinned out to ensure optimum ripeness of the grapes.



As with rosés, the range of orange wines is infinite: grape varieties, maturity, maceration times...



Bottle

Annual production
10 000

Varieties



Sémillon de macération
Sauvignon Gris

Light



Strong

Floral



uity

Fresh



Round



Serving temperature

8 to 12°C

Aging

3 to 5 years

Aromatic Palette





CHÂTEAU DE
CRANNE



La gamma Marion

Orange

Vin de France Blanc | 12° di alcol

➔ Ingredienti



Uva, solfiti

➔ Valori nutrizionali

Per 100 ml - 330KJ / 79 kcal

Grassi	0.0 g
Carboidrati	0.2 g
Di cui zuccheri	0.1 g
Protein	0.0 g

SCHEMA DI DEGUSTAZIONE

Note di degustazione

Colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato, di buona persistenza e complessità. Al palato è equilibrato, con note esotiche e un bel finale di frutta fresca. Leggerissima nota amara.

Terreno

Argille bianche e una buona esposizione al sole per una fotosintesi ottimale

Viticoltura

Vigneti piantati con una densità di 4.500 ceppi per ettaro.

Inerbimento tra i filari per favorire i microrganismi, limitare le rese e ridurre i rischi di erosione. Controllo del vigore e defogliazione per ottenere una maturazione ottimale delle nostre uve.



Come per i vini rosati, la gamma dei vini arancioni è infinita: vitigni, grado di maturazione, durata della macerazione...



Produzione annuale
10 000

Cépages



Sémillon da macerazione
Sauvignon Gris

Leggero



Potente

Floresale



Fruttato

Fresco



Rotondo



Temperatura di servizio

da 8 a 12 °C

Durata di conserva

da 3 a 5 anni

Gamma aromatica

