

Entre-deux-Mers, "A La Gloire du Chat", Chateau de l'Orangerie



Le Château de l'Orangerie est une propriété familiale depuis 1790 réparti sur 250 ha de vignes au sud-ouest de Bordeaux. La cuvée « à la Gloire du Chat » dessinée par Philippe Geluck s'impose par sa jovialité et son élégance. Elle procure un instant de plaisir et de convivialité.

Origine: Les vignes sont situées sur les meilleurs parcelles choisies pour le sauvignon Blanc, le sémillon et de muscadelle. Ce sont des terres argilo-calcaires, certaines sont munies de graves. Ce type de sol favorise le développement des arômes floraux.

Encépagement: 60 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon, 10% Muscadelle

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité afin d'extraire un élégant bouquet aromatique. Dès leur récolte, les raisins font l'objet d'une macération pré-fermentaire à froid, afin d'optimiser leur potentiel aromatique. Après pressurage, les jus fermenteront pendant plus de 15 jours à température maîtrisée, pour conserver les qualités de chaque cépage. Enfin, l'élevage sur lies va stabiliser l'ensemble en apportant de la rondeur et du gras au vin.

Dégustation: Un vin tonique aux arômes de fruits blancs, agrumes et fruits exotiques. Bel équilibre entre l'acidité et la douceur.

Potentiel de garde: 2 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal pour des moules-frites, fruits de mer, poissons grillés et plus généralement l'univers de la mer qui lui sied.

- Oeufs brouillés au saumon fumé
- Huîtres
- Saumon grillé, sauce béarnaise
- ...