



l'Orpailleur gris 2022

CÉPAGES

45 % muscat osceola, 35 % muscat de New York, 20 % vidal

DESCRIPTION

Vin gris demi-sec d'une séduisante brillance. Au nez on retrouve le muscat et des notes de litchi ainsi que des arômes de rose. La bouche est ample, ronde et équilibrée. On dénote des saveurs de fruits exotiques, de pêche et de fleurs.

11 % alc./vol. / 500 ml

SUCRE

11,5 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 à 14°C

GARDE RECOMMANDÉE

4 à 5 ans

PREMIER MILLÉSIME

2001



Idéal en apéritif mais aussi avec des fruits de mer et certains mets asiatiques dont les sushis; mousse de foie de volaille, fajitas au poulet cajun, tarte aux pommes ou salade de fruits!

ON A DIT

« Produit pour la première fois en 2001, pour souligner le vingtième anniversaire du vignoble, ce vin demi-sec est issu de vidal, de seyval et de muscat de New York, qui n'est sans doute pas étranger à son élan aromatique et à sa tenue en bouche. Sucré et parfumé, mais pas pommadé. Un très bon vin pour accompagner la cuisine indienne. Quatre étoiles pour souligner son originalité. »

Nadia Fournier - Le Guide du vin