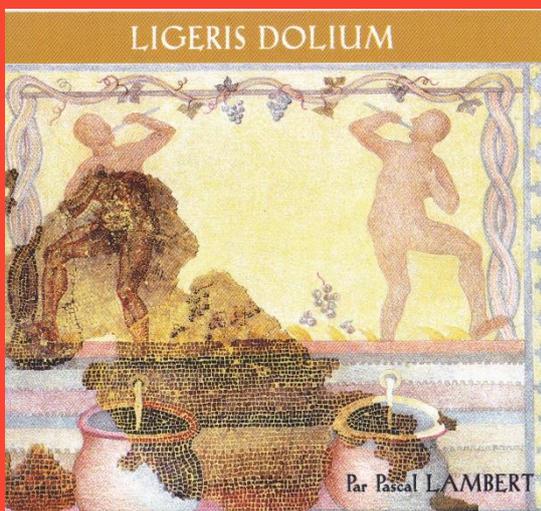


Pascal et Béatrice Lambert  
Val de Loire  
Cravant-les-Coteaux



# Ligéris Dolium – Vin orange

Vin de France

2015

- **Cépage** : Assemblage de Pinot Gris en surmaturité et de chenin .
- Raisins issus de l'agriculture biologique et culture biodynamique.  
**Terroir** : Argilo calcaire
- **Age des vignes** : 10 à 20 ans.
- **Rendement** : de 30 à 35 hl/ha.
- **Vendange**: manuelle, égrappé à la main.

**Vinification**: Macération et fermentation des raisins en dolium (amphore en argile de Toscane) de 500 L pendant 6 mois. Pressurage et mise en élevage dans un œuf d'argile de Toscane de 450 L pendant 6 mois .Ni filtration, ni collage.

**Dégustation** : Arômes de fruits très murs voir blets , de prunes vertes , de raisins secs . Grande puissance en bouche, conjuguant beaucoup de matière et rondeur.

Les tannins dus à la macération des raisins accentuent la puissance en bouche et enveloppent le palais .La finale est sur les fruits secs.

**Température de service** : A servir entre 8 et 12 °C .

**Garde** : Jusqu' à 10 ans.

**Accord mets-vin** : Idéal pour accompagner un plateau de fromages affinés, un foie gras poêlé, un plat de lottes aux épices ...

*Le mot du vigneron...  
« Puissance et vibration de la  
terre . »*