



## Vin orange 2016

CHÂTEAU DE CARTES, CANTONS-DE-L'EST, QUÉBEC

Les vins oranges ont en général beaucoup de caractère. Le vin du Château de cartes ne fait pas exception. Le nez est exubérant et rappelle le zeste d'orange. En bouche, un vin très sec, frais et tannique qui offre la possibilité de beaux accords gourmands.

Producteur : Château de Cartes

Catégorie : **Importation privée**

Région : Dunham

Type : orange, sec

Cépage(s) :

Degré d'alcool : 11%

Sucre : 0,8 g/L

Format : 750 ml

Bouchon : liège

Accords : Vin de repas très polyvalent. Remarquable avec les champignons.

### PROPRIÉTÉ

Propriété de 3 hectares située à Dunham dans la région de Brome-Missisquoi. Vignoble et cidrerie à caractère familial.

### VINIFICATION

Premier millésime à être produit par le Château de cartes. Le vin orange est un vin blanc produit comme un vin rouge. Cette technique de vinification n'est pas nouvelle et remonte à l'Antiquité. Cependant, ce n'est que très récemment que certains producteurs se sont lancés dans l'aventure.

Donc, une macération pelliculaire prolongée ( de quelques jours à plusieurs mois ) donnera des vins blancs tanniques dont le degré d'alcool est bas. Curieusement, les vins orange montrent une acidité basse, donc plus digestes, une caractéristique bienvenue pour plusieurs amateurs. Ce sont les polyphénols (dont certains sont colorants) contenus dans la peau des raisins qui donne cette couleur orangée, d'où le nom vin orange.

### DÉGUSTATION

Ces vins ont en général beaucoup de caractère. Le vin du Château de cartes ne fait pas exception. Le nez est exubérant et rappelle le zeste d'orange. En bouche, un vin très sec, frais et tannique qui offre la possibilité de beaux accords gourmands.