

# CELLIERS D'ORFEE

*De grands vins qui signent le Languedoc*

## Douceur d'Automne

### *Vendange Tardive*

Terroir : LEZIGNAN

Surface de production : 1 Ha 50

Rendement : 8 à 10 Hl/ Ha

Cépages : Maccabeu  
Grenache

Vinification :

En novembre, ramassage manuel en caissettes .  
Pressurage direct. Fermentation lente, jusqu'à l'arrêt naturel.  
Après vinification, ce vin est élevé en barriques neuves 4 à 5 ans  
Jusqu'à son conditionnement.

La récolte tardive des raisins permet d'avoir une importante  
richesse en sucre naturel (de 350 à 400 g/h).  
Après la fermentation (naturelle) où les levures arrêtent de fermenter  
toutes seules, il reste environ 100 g/l de sucre naturel sans qu' aucun  
ajout d'alcool ou de sucre ne soit nécessaire.

Dégustation :

Robe jaune, dorée, limpide et brillante.  
Nez intense avec des arômes de miel, d'abricots secs puis viennent  
des notes de cacao et de vanille. Ensemble très complexe.  
Attaque ronde avec beaucoup de gras.  
L'équilibre est parfait, soutenu par une bonne fraîcheur.  
On retrouve les arômes tout aussi intenses au nez.  
La finale est très longue, terminant sur des arômes de fruits secs  
et de cacao dominant.

Accord Mets & Vins :

Particulièrement recommandée avec le Foie Gras,  
Le Roquefort, le Gâteau au chocolat, en apéritif également.

Garde : 2 à 10 ans

