

Arnaud COMBIER

Vents Contraires

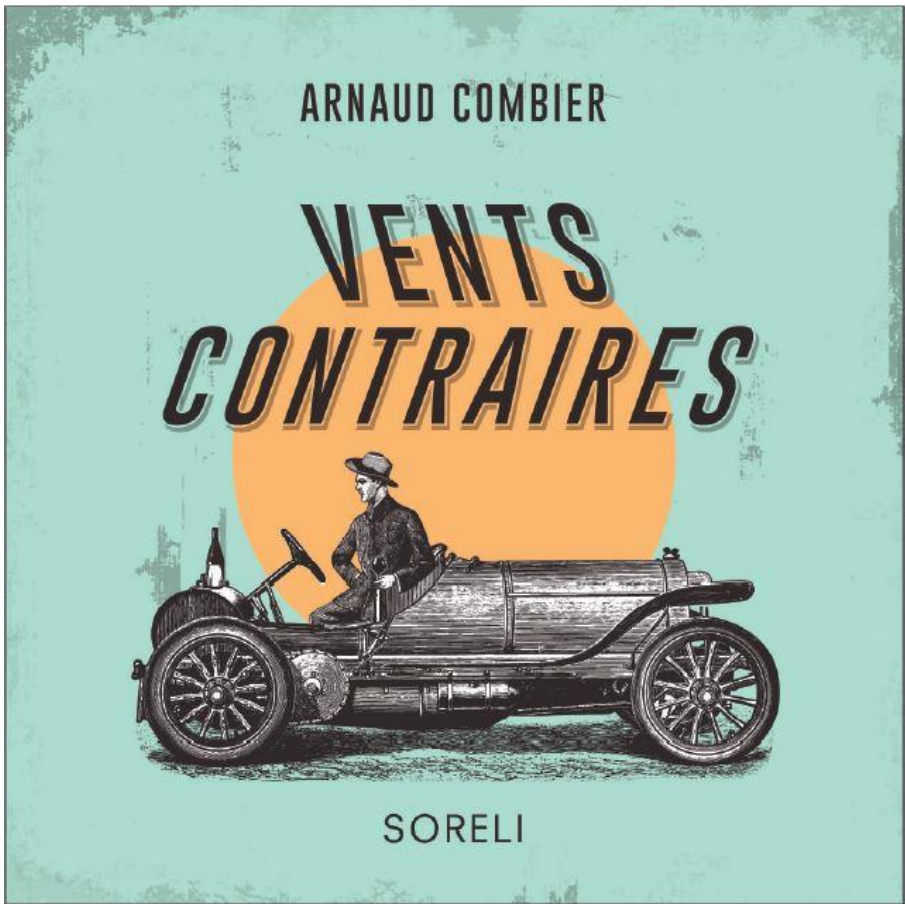
2023

Vin de France



Esprit Nature

Une démarche saine pour une viticulture sans aucun traitement de ce cépage blanc de Vénétie.

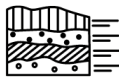


13 % alcool



100% Soreli

Jeunes vignes de Soreli, un cépage naturellement résistant qui permet une viticulture sans aucun traitement. Il est d'origine italienne, issu du Friulano. C'est un cépage blanc de Vénétie.



Sur des sols argilo-silicieux / Climat méditerranéen sous influence de la mer.

Taillée en taille courte sur cordon, viticulture BIO.



Vendange mécanique de nuit / Vendange égrappée, fermentation naturelle en cuve béton, extraction par pigeage, cuvaision de 12 jours jusqu'à fin de fermentation. Coules et presses sont assemblées, le vin est élevé en partie en cuve inox et une partie en foudre, sans sulfites. Vinification et élevage en cuve béton sans sulfites.



Des arômes d'oranges confites, des notes exotiques pour ce vin ample issu d'un cépage naturellement résistant : le Soreli.

Le vin orange vu par Arnaud : des reflets dorés révèlent en bouche une intensité soutenue par une énergie fraîche.



[Le Tonkatsu](#), une échine de porc pané du Shinjuku Pigalle à Paris, Emi la patronne raffole du Vents Contraires !



Conseil : Servir entre 8 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.