

BOB SINGLAR

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

VIN DE FRANCE
ORANGE
2024

ECOCERT & DEMETER

60% Sauvignon blanc + 40% Grenache blanc
Egrappage 100%
Terroir argilo-calcaire
Exposition Nord - 450 m d'altitude

FML : 100%
TAV: 12,5 % VOL.
SO2T: 20mg/L
Levures indigènes - sans collage - sans filtration
Cuve béton



LE DOMAINE:

Au coeur de la région Provence-Verdon, près du village d'Artigues (nord est d'Aix-en-Provence), le domaine s'étire sur un long coteau de 40 ha, entouré de forêts, d'un espace total de 120 ha, et culminant à 450 m d'altitude.

VITI-VINI:

Le positionnement du domaine dans un écrin de verdure, ses pratiques culturales en biodynamie (Certifié Demeter), permettent au domaine, de trouver un juste équilibre entre écosystème, agriculture et économie.

Un raisin sain et vivant nous permet de procéder à une vinification naturelle (sans intrants oenologiques) afin de respecter le terroir, le millésime et le consommateur.

BOB ORANGE:

Macérations séparées de sauvignon blanc et grenache blanc pendant 4 semaines puis, assemblage.

Légère turbidité offrant un nez sur la peau d'orange amer surmonté d'épices exotiques. La bouche est tendue, légèrement structurée et gourmande. Un vin orange d'apéro comme de repas qui rentrera dans la dose journalière des 5 fruits recommandés.