

# FABIEN JOUVES

## ORANGE VOILÉE 2017

<b>STED</b>	Cahors, Frankrig
<b>DRUER</b>	Chenin blanc
<b>TYPE</b>	Alvorsfuld, frisk og fint balanceret orangevin
<b>ILTNING</b>	60-90 minutter i åben beholder
<b>TEMPERATUR</b>	8-10 grader
<b>DRIK OP INDEN</b>	3-4 dage
<b>LAGRING</b>	Bør også være interessant 5-6 år fra høståret.



*Orangevin finder ofte sine yderpunkter i det voldsomt aromatiske eller det ultra-tanniske. Undertegnede er mest til de første, men bedst plejer det nu at være, når de to facetter balanceres op mod hinanden, mens der stadig bevares en vis mængde syre. Trods et helt års skalkontakt og lagring på amfora er det lykket at finde denne balance i Orange Voilée.*

**IMPORTERET AF** Vinhacker