

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	François Ducrot 'la Vie En Orange'
<b>Jaar</b>	2022
<b>Druif</b>	Clairette, Marsanne, Rousanne, Viognier
<b>Land/streek</b>	Languedoc, Frankrijk
<b>Terroir</b>	Kalksteen, kiezels, ronde keien
<b>Aroma's</b>	Floraal boeket met toetsen van sinaasappel, peer, lychee en noten. De mond brengt vooral zuiverheid met zich mee in de aanzet, daarna komen wat bittere smaken van sinaasappel en wat groene thee. In de afdrank proef je hier een lichte tannine toets die toch zo past!
<b>Vinificatie/élevage</b>	Fermentatie met wilde gisten, 3 weken schilmaceratie, 3 maand rijping sur lie
<b>Info Domein</b>	François Ducrot, oenoloog van opleiding, begon aan zijn wijnproject in 2012. Hij heeft een hart voor natuurwijn en heeft daar ook zijn specialiteit van gemaakt. François koopt druiven aan van bevriende en gelijkgestemde wijnboeren in het OOSTELIJKE DEEL VAN DE Languedoc? daar maakt hij originele natuurwijnen van met een hoog drinkbaarheidsgehalte. Vergeten druivensorten als Aramon zet hij met veel verve terug op de radar. Een aanrader om naar uit te kijken!
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Lekker als aperitief! subtiel bij allerlei harde kazen. Ook lekker bij sushi of lichte vis/vlees gerechten.

