



Celliers d'Orfée « Sauvignon »



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Pays d'Oc | Languedoc-Roussillon



Cépages

Sauvignon (100%)



Producteur

Les Celliers d'Orfée à Ornaisons (11200)



Commentaire

La cave coopérative Les Celliers d'Orfée, située au cœur du vignoble des Corbières, est une structure historique fondée en 1933 et considérée comme l'un des pionniers du mouvement coopératif viticole en France. Forte d'une organisation solide réunissant de nombreux vignerons, elle s'impose aujourd'hui comme la cave la plus médaillée des Corbières avec 75 distinctions obtenues en 2025, témoignant de la qualité reconnue de ses vins. Son savoir-faire s'exprime notamment à travers des appellations prestigieuses comme l'AOP Corbières et Corbières Boutenac, tout en s'inscrivant dans une démarche durable avec la certification HVE3 et le développement d'une gamme biologique. Alliant tradition, innovation et exigence qualitative, Les Celliers d'Orfée incarnent ainsi une référence incontournable du Languedoc viticole. Merlot : Pressurage direct, fermentation à basse température afin de préserver le potentiel aromatique du cépage. Élevage sur lies fines pour apporter fraîcheur et gourmandise.



Dégustation

Robe pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques, relevées par une touche légèrement végétale caractéristique du Sauvignon Blanc. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, portée par des arômes de citron vert et de fruits frais, avec une finale très équilibrée. Idéal à l'apéritif, ce vin accompagnera parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés, les salades estivales ou encore les fromages de chèvre.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6