



# ODYSSEA

## VIN ORANGE

### IGP ATLANTIQUE



*Odyssea est une signature des Vignobles Gonfrier. Les vins Odyssea sont le reflet d'un savoir-faire viticole ancien, avec des pratiques simples et précises, entièrement vinifiés en fûts de chêne. Les vins Odyssea sont racés, avec un potentiel de vieillissement long. Notre philosophie est guidée par la recherche de l'excellence. Odyssea Vin Orange s'inscrit parfaitement dans cette lignée avec cette cuvée issue d'une technique de vinification vieille de plus de 8 000 ans née en Mésopotamie, consistant à vinifier des cépages blancs en grappes entières.*



IGP : Vins de Pays de l'Atlantique

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 5 hectares

Terroir : Argilo-calcaire sur molasse de calcaire à Astéries de l'Oligocène

Encépagement : 70% Sauvignon Gris, 30% Sémillon

Age moyen des vignes : 30 ans

**Viticulture :** Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes avec travail mécanique des sols afin d'améliorer leur vitalité et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.



Les vins proviennent de raisins issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE3), et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), certifiée par Ecovadis.

**Vinification :** Les raisins sont ramassés au maximum de leur potentiel aromatique puis placés en grappes entières dans des fûts de chêne français neufs et de un an où ils effectuent la fermentation alcoolique. Une macération post-fermentaire pendant trois semaines permet ensuite au vin d'affiner son équilibre phénolique. Ecoulage puis fermentation malolactique dans les mêmes fûts.

**Elevage :** Pendant 4 mois en fûts de chêne français.

**Notes de dégustation :**

Odyssea Vin Orange est doté d'une robe brillante, aux reflets dorés soutenus. Le nez est marqué par les notes de fruits exotiques et fruits confits avec une forte intensité. La bouche est un fin équilibre entre acidité et rondeur caractéristique de cette méthode de vinification en barriques. Elle se distingue par sa suavité et sa longueur tout en élégance avec une finale saline.

Nous vous conseillons de le servir entre 12 et 14°.

Il s'accordera parfaitement avec de nombreux mets grâce à sa richesse aromatique. Nous l'avons particulièrement apprécié avec un Merlu au court-bouillon et son aioli.

Millésime 2022 : 92 PTS

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

Millésime 2023 : 88 PTS

[WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)



LES CHAIS DE RIONS