

VIN DU VAL DE LOIRE

Wine  
more  
time!

Faites pas sans blanc!

Tradition  
et  
Plaisirs  
de Loire



[www.aoc-orleans.fr](http://www.aoc-orleans.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

# Fraîcheur, équilibre et arômes sont les termes qui caractérisent les mieux les vins blancs d'Orléans.

Reconnue en 2006 en Appellation, le vignoble de l'AOC est situé au sud de la Loire, entre Orléans et la Sologne. Le blanc d'Orléans est issu d'un seul cépage, le Chardonnay. Ce cépage offre une finesse particulière. Il peut être assemblé avec du Pinot Gris. Les raisins sont cueillis à bonne maturité pour obtenir des vins blancs secs frais avec des arômes de fleurs blanches.

Les blancs d'AOC Orléans sont, plutôt secs, avec un bouquet subtil et fruité. Ce sont des vins à boire jeunes.

Le blanc d'AOC Orléans est frais et fruité avec des arômes de fleurs blanches.



En blanc, la teinte est des plus avenantes, jaune pâle à reflets verts.



L'Orléans blanc bénéficie de la finesse du Chardonnay. On y retrouve des arômes de citron, d'amande et de fleur d'accacia.



Surprenant de délicatesse, sa bouche est fraîche, droite, bien fruité, pleine d'éclat.



Cépage principal Chardonnay  
Cépage accessoire Pinot Gris



Servi idéalement à 10°.



Idéal à l'apéritif, le vin blanc d'Orléans accompagne aussi bien les asperges du Val de Loire, que les Saint-Jacques, les poissons cuisinés et les fruits de mer.

Découvrez les vins blancs, rouges, rosés en AOC Orléans et les vins rouges AOC Orléans-Cléry qui s'étendent sur une petite vingtaine de communes et qui ne sont produits que par quatre indépendants et une cave coopérative.

[www.aoc-orleans.fr](http://www.aoc-orleans.fr)

# Wine more time!

Faites pas sans blanc!

Tradition et Plaisirs de Loire

