www.aoc-orleans.fr

Wine not?

Savoir rosé

Born to be wine!

Passez au rouge...

Wine more time!

Faites pas sans blanc!

Tradition et Plaisirs de Loire

AOC Orléans & Orléans Cléry

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

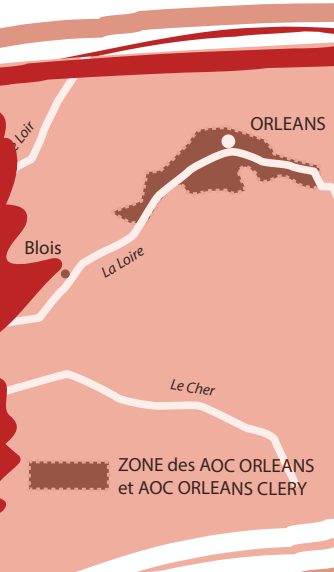
Saviez-vous que le Loiret produit des vins sur la rive gauche de la Loire?

Situées entre Orléans et la Sologne, les AOC Orléans et Orléans-Cléry sont les fleurons d'une tradition viticole ancestrale.

Quatre cépages sont utilisés pour l'Orléans. Le Chardonnay pour les blancs, le Meunier et le Pinot Noir pour les rouges et rosés, le Pinot Gris en cépage accessoire des blancs et rosés.
L'Orléans Cléry est produit avec du Cabernet Franc.

Les blancs, plutôt secs, présentent des arômes de fleurs blanches tandis que les rouges se distinguent par leur finesse et leur élégance.

Ces belles AOC du Loiret, reconnues en appellations en 2006, s'accompagnent parfaitement avec les spécialités locales comme les asperges du Val de Loire (Orléans blanc), les rillettes du Cléry-Saint-André (Orléans rosé), l'andouille de Jargeau (Orléans rouge) ou les fromages du Loiret et le gibier (Orléans Cléry rouge).

Il faut découvrir ces vins légers et fleuris qui s'étendent sur une petite vingtaine de communes et qui ne sont produits que par quatre indépendants et une cave coopérative qui regroupe 12 vignerons.

www.aoc-orleans.fr
www.aoc-orleans-clery.fr