

Pierre  
Pelou

en VO 2023

## Ma naissance:

Je suis le fruit d'une récolte manuelle le 10 septembre sur Terroir Argilo-Calcaire de la Moulère exposé au Sud-Est.

Vinification naturelle sans intrants.

Ma mise en cuve en vendange égrappée s'est faite dans l'attente de ma fermentation sous protection par des fermentations de vins en cours de vinification.

Contrôle des températures et remontages furent mon quotidien pendant 18 jours avant mon décuvage.

Ma mise en bouteilles s'est faite après fermentation malo-lactique.

## Caractéristiques

**Appellation** : Vin de France  
**Cuvée** : en V.O.  
**Millésime** : 2023  
**Degré** : 13°  
**Type** : Vin Orange, Blanc de Macération  
**Cépages** : 100 % Muscat d'Alexandrie

## Conseils de dégustation

Couleur orange limpide.

Nez floral typé jasmin complété par de l'orange amère appelant un référentiel de vin liqoreux.

Surprenant en bouche par mon côté sec et tannique en décalage avec le nez. Je suis frais, rafraîchissant et tonique.



Pierre  
Pelou

Artisan Vigneron  
à Tautavel

[www.pelou.eu](http://www.pelou.eu)

Privilège  
Grenache Gris  
Argilo-calcaires  
Maccabeu  
Muscat  
Vallée de l'Agly  
Prestige  
Elixsyr  
Terroir  
Mon Blanc  
Grenache Noir  
Roxane  
Ambre  
Grenache Blanc  
Tramontane  
Muté sur Grains  
Schistes  
Syrah  
Carignan