Domaine du Roncée

Le vin Orange est un clin d'œil à une histoire millénaire …

Au début de l'histoire du vin, il y a environ 10 000 ans, un peu après la naissance de l'agriculture, les premiers raisins étaient blancs. A cette époque les techniques de pressurage n'étaient pas encore connues. Elles apparaitront un peu plus tard. Il semble que les premiers vins aient donc été obtenus par macération de raisins blancs : des vins « ORANGES ».

On retrouve à Panzoult de nombreuses traces de l'organisation humaine dès le paléolithique. Aux temps gallo-romains s'établissait déjà ici une véritable agglomération. Autour des bâtiments d'exploitation du Domaine du Roncée de nombreux objets témoignent de cette vie passée (fibules, poteries ...). A côté, à Crouzilles, plus précisément sur le lieu-dit de Mougon, se tenait au 1er siècle après J-C une agglomération spécialisée dans la fabrique de poterie et en particulier d'amphores à vin.

Millésime	2021 à 2024
Superficie	0 ha 20
Terroir	Coteau argilo-calcaire de CHINON
Cépage	Chenin Blanc aussi appelé « Pineau de la Loire »
Age des vignes	Environ 30 ans
Certification	Le vignoble du DOMAINE DU RONCEE est certifié « HVE » (Haute Valeur Environnementale) et cultivé selon les principes de l'agriculture régénératrice.
Vinification	Les grappes sont triées puis égrappées avant encuvage par gravité. La macération dure 3 à 4 semaines avec un pigeage manuel journalier.
Elevage	100% en barriques de chênes de 3 à 10 ans, selon le principe de la SOLERA permettant un mariage harmonieux des millésimes.
Alcool	11 % Vol
T° de service	14°C
Conservation	5 à 10 ans … et plus
Dégustation	Robe or pâle aux subtils reflets cuivrés. Nez charmeur, mêlant poire, cire et miel. Au palais, le vin déploie son volume et sa complexité : attaque crémeuse, structure tannique élégante, arômes de pomme verte, écorce d'orange, agave et safran. Finale persistante portée par une fine amertume.
Mets-vin	Idéal avec la cuisine aux parfums d'Orient et les plats sucrés-salés : tajine aux fruits secs, salade de papaye verte, rôti de porc au cidre ou carottes à l'orange.