

## דומיין לאפאז' טארונז'ה כתום

**Domaine Lafage Taronja**  
 טארונז'ה כתום אזור גידול: קוט דה  
 רוסיון ענבים: 50% גרנאש גרי,  
 40% מוסקט, 10% ויונייה תהליך יצור:  
 תסיסה בחביות עץ פתוחות בנות 500  
 ליטר, חלק באשכולות שלמים עם  
 השזרות. מגע עם הקליפות במשך  
 שבועיים (לגרנאש) ושבוע (למוסקט).  
 התיישנות בנפרד במשך 8 חודשים  
 בחביות עץ לפני בניית הבלנד  
 והביקבוק. על היין: בעל גוון כתום עדין  
 וניחוחות של קליפות תפוזים ופריחת  
 ורדים. משלב רעננות יפה עם טאנינים  
 רכים ונוכחות מיוחדת. עוצמתי אך גם  
 מאוד מאוזן עם מורכבות נהדרת. יין  
 מרתק ומיוחד. **סביבה:** טבעי



### תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	מוסקט, ויונייה, גרנאש גרי
יקב:	דומיין לאפאז'
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין כתום