



Photo non contractuelle

VIN VRAI & JUSTE_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSÈQUE DU VIN.

// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ_

// CÉPAGES

Souviñier gris, Grenache blanc, Grenache gris.

// VINIFICATION

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures fraîches (18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

// DÉGUSTATION

Vin de belle robe or clair aux reflets pâles, limpide et brillante. Le nez frais et raffiné mêle des senteurs subtiles de fleurs blanches, de pêche et de poire. Charnu, à la fois rond et vif, le palais dévoile un équilibre remarquable. La finale est longue et délicatement fruitée.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée s'accompagnera à merveille avec : une bouillabaisse, des poissons de roches, une truite aux amandes, un filet de sole à la citronnelle, un rôti de veau aux girolles ou une poularde à la crème. Il accompagnera également très bien les comtés ou beauforts.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE

À servir entre 8 et 10°C.

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY
INDEX

75

STYLÉ
STYLISH | 14
TROUBLANT
TROUBLING | 15

HÉDONISTE
HEDONISTIC | 18
EXCENTRIQUE
ECCENTRIC | 10

ONIRIQUE
DREAMY | 18