



Cépages

60% Colombard
40% Viognier

Appellation

Vin de France

Terroirs

Argilo-calcaire

Production

10 000 caisses

Alcool

13%°C

Potentiel

2-3 ans

Mise en marché

Janvier 2020

A PROPOS

Persuadé qu'une viticulture saine et qualitative donne des raisins de meilleure qualité, reflet du terroir dont ils sont issus. Et, en tant qu'acteur de cette filière, et père de famille, il me semble naturel de participer à la préservation de notre environnement et de proposer des produits adaptés.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle. Fruits frais et fleuri au nez. Ses arômes : fruités (expressif sur la pêche et la poire) et floraux (fleurs blanches), onctueux en bouche.

Il se dégustera parfaitement à l'apéritif, des tapas, ou avec de la tapenade,...

HISTOIRE

L'agriculture biologique favorise la biodiversité, la vie des sols. Elle favorise des vins plus expressifs et naturellement moins alcoolisés. Ces vins aux plaisirs immédiat, répondent avec modernité et simplicité aux aspirations du « consommer mieux ».

SERVICE

Température de service: 10°C

CONTACT

Les Vins Florian MATHIEU
Tél 0033(0)6.42.07.02.91
f.mathieu@vfm.wine

