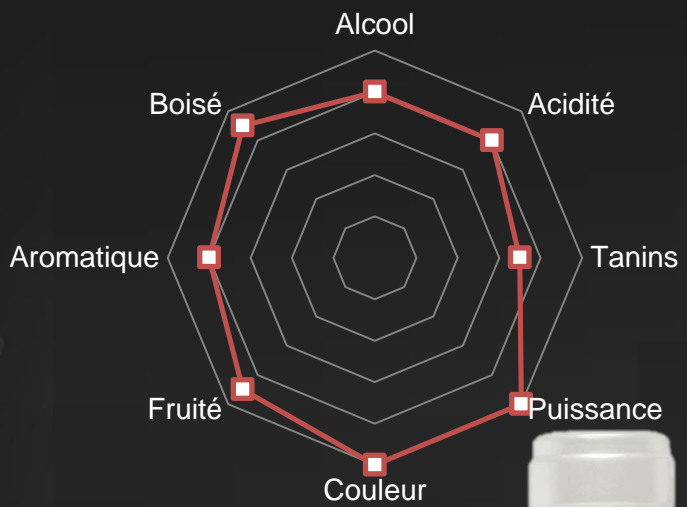


FLORIAN MATHIEU



Cépages

40% Grenache
30% Syrah
30% Marselan

Appellation

Vin de France

Terroirs

Argiles

Production

5 000 caisses

Alcool

15%°C

Potentiel

10-15 ans

Mise en marché

Janvier 2020

A PROPOS

La gamme #X : De grands vins, libres et modernes, qui dépassent la complexité des codes. Des vins pleins de fruits à la matière dense et élégante, un plaisir pour tous les moments.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est profonde, aux nuances violacées. Le nez offre un bouquet d'arômes très intense et gourmand de fruits noirs confiturés, cassis, violette, vanille et des notes de toastées affirmées.

La bouche est fruitée, ample, douce, souple, accompagnée de notes boisée et une belle finale riche et gourmande.

HISTOIRE

Je voulais quelque chose de fédérateur entre des terroirs et des hommes de différentes régions. La grande majorité des gens cherchent des vins faciles à comprendre, les appellations sont complexes et les codes difficilement compréhensibles! Cette gamme à deux exigences : faire bon et faire plaisir!

SERVICE

Température de service: 17-18°C

CONTACT

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

