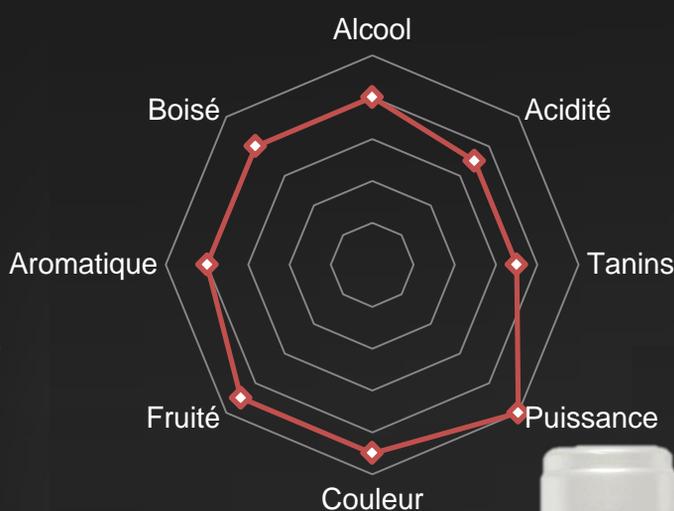


FLORIAN MATHIEU



## Cépages

50% Grenache  
40% Syrah  
10% Viognier

## Appellation

Vin de France

## Terroirs

Argiles

## Production

5 000 caisses

## Alcool

15%°C

## Potentiel

5 -10 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 couleur est violette profonde avec des teintes rubis. Au nez, des notes de prune intense, de chêne fumé et de moka soulignées par des arômes d'épices et de fruits rouges. En bouche, corsée avec des tanins doux et mûrs, belle richesse. En ouverture des arômes de prune et des notes de vanille et d'épices sur la finale.

## 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

