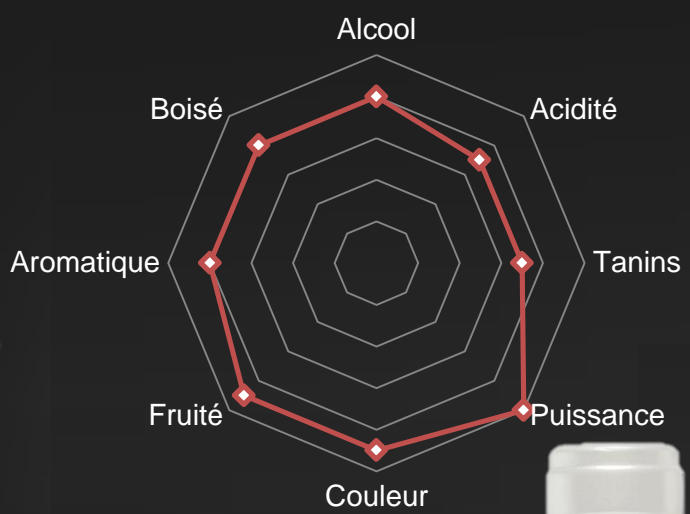


FLORIAN MATHIEU



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

