

VIN FOU ALIZARINE

VM rosé brut ou demi-sec

Vin Fou est un hommage à l'histoire de l'effervescence. Au 12ème siècle, les vigneron constatèrent que certains flacons explosaient au printemps. "Ce vin est fou", disait-on alors ! En apprenant à maîtriser ces bulles rebelles, ces vins acquirent au fil des siècles leurs lettres de noblesse.

Vin Fou

VM : Vin Mousseux



Depuis mai 2018, le design de la gamme a été actualisé. Une nouvelle version reprenant à l'identique le fou de l'étiquette historique a été créée. La coiffe a elle aussi été repensée, laissant place maintenant à une coiffe or pâle légèrement saumonée. Une des nouveautés majeures est l'ajout d'une collerette rappelant la forme d'une flûte, avec un rappel du personnage du fou entouré de bulles ! Des changements appréciés, rendant la bouteille plus moderne et harmonieuse.

ALIZARINE BRUT

Elaboration - Vinification



Sélection des meilleurs raisins blancs et noirs en fonction des millésimes, fermentation naturelle en cuve à température constante, avec remuage quotidien afin d'apporter de la complexité au vin, tout en conservant fruit et fraîcheur.

Dégustation



Robe rose clair, nez frais et fruité évoquant la groseille, la framboise et la fraise des bois. Bouche élégante et fraîche, ponctuée par de petites notes gourmandes de fruits rouges.

Accords mets et vins



Apéritif, saumon à la plancha, gambas grillées ou, en dessert, soupe de fraises. A servir autour de 6-8°, dans des flûtes.

Garde :



A consommer sur la fraîcheur dans les 1 à 3 ans.

ALIZARINE DEMI-SEC

Elaboration - Vinification



Sélection des meilleurs raisins blancs et noirs en fonction des millésimes, fermentation naturelle en cuve à température constante, avec remuage quotidien afin d'apporter de la complexité au vin, avec un dosage généreux en touche finale pour apporter de la rondeur.

Dégustation



Robe rose clair, nez confituré de cerise noire et de mûre. L'attaque est souple avec un bel équilibre entre douceur et fruité. La bouche s'exprime tout en gourmandise sur des notes de fruits rouges.

Accords mets et vins



Cette cuvée est la compagne idéale pour vos desserts à base de fruits rouges : bavarois, charlotte aux fraises, sabayon à la framboise. A tester également avec de la cuisine asiatique type yakitori de bœuf ou canard laqué à l'orange ! A servir autour de 6-8°, dans des flûtes.

Garde :



A consommer sur la fraîcheur dans les 1 à 3 ans.

