

VIN FOU CÉLÉBRATION

VM blanc brut

Vin Fou

Vin Fou est un hommage à l'histoire de l'effervescence. Au 12ème siècle, les vignerons 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.

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.

BLANC BRUT CHARDONNAY



Cépage
Chardonnay



Elaboration - Vinification

Fermentation naturelle en cuve à température constante, avec remuage quotidien afin d'apporter de la complexité au vin, tout en conservant la fraîcheur et les arômes très caractéristiques du Chardonnay.



Dégustation

Couleur jaune doré, mousse fine et bulles légères. Nez floral évoluant vers la noisette et l'amande. Attaque vive, bouche ronde et fraîche se finissant sur de subtiles notes de miel de montagne.



Accords mets et vins

Vin de fête par excellence, cette cuvée sera la complice idéale de vos petites ou grandes occasions. Elle vous surprendra également en accompagnement d'un fromage à pâte cuite comme le Comté.
A servir autour de 6-8°, dans des flûtes.



Garde :

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

