

VIN FOU POLAIRE 'bleue'

VM

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.

VIN FOU M



Cépage
100% Pinot Noir



Elaboration - Vinification

Sélection des meilleurs vins en fonction des caractéristiques de chaque millésime pour conserver la typicité de l'assemblage Polaire, année après année. La prise de mousse dure environ un mois dans nos caves, à température constante (12°). Après un élevage court pour préserver le caractère fruité, il est remué et dégorgé pour le rendre parfaitement limpide.

Dégustation



Jaune paille brillant, avec des reflets dorés. Délicat parfum d'amande avec des notes de noisette, touche subtile de clou de girofle et de tilleul. Rondeur en fin de bouche, caractéristique de notre cuvée Polaire.



Accords mets et vins

Apéritif convivial, produits de la mer, viandes blanches.
A servir autour de 6-8°, dans des flûtes.



Garde :

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

