



VIN FOU POLAIRE ICE



VIN FOU POLAIRE ICE



Vin Fou Polaire a été imaginé à l'occasion d'une expédition dont nous avons été partenaires. Durant 4 ans, cette mission a étudié l'évolution d'un glacier dans les îles du Spitzberg, près du Cercle Polaire. Cette cuvée à consommer très fraîche nous transporte dans ces paysages lointains.



Vin Fou Polaire Brut ICE

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

Sa robe est nacrée avec des reflets saumonés. Délicats parfums de fruits rouges au nez avec des notes d'agrumes. La bouche est vineuse et bien équilibrée. Un vin rond et gourmand, caractéristique de son style unique.

Accords mets et vins

Servir à 5-6° à l'apéritif, avec des produits de la mer, une entrée subtile ou un entremet délicat.

Garde

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER