

VIN FOU POLAIRE 'bleue'

VM

Vin Fou

Vin Fou est un hommage à l'histoire de l'effervescence. Au 12^{ème} 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.

VM : Vin Mousseux



Inscrit dans notre gamme depuis 2000, Vin Fou Polaire revient aujourd'hui dans la version d'origine de sa célèbre bouteille « Aliénor » bleue.

En 2007, Henri Maire a sponsorisé une expédition polaire chargée d'étudier l'évolution des glaciers au Spitzberg afin de mieux comprendre les changements climatiques. A cette occasion, quelques exemplaires de cette bouteille ont accompagné les chercheurs, prouvant ainsi notre engagement de longue date pour le respect de notre planète !

Son habillage spécifique évoque les couleurs blanches et bleues des pôles et il est bien sûr recommandé de consommer cette cuvée très fraîche !

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.

