

VIN FOU L'Originale

Vin pétillant

Hommage à l'histoire de l'effervescence jurasienne, ce vin pétillant est élaboré selon la recette originale d'Henri Maire, un secret bien gardé depuis 1951.

Vin Fou



Nouvelle édition hommage au célèbre Vin Fou
Nouveau packaging mêlant authenticité et modernité

Bouteille spéciale Jéséo rappelant la forme symbolique de la bouteille du fameux Vin Jaune du Jura

Reprise du dessin historique du fou dessiné par l'artiste Paul Grimault. Une élégance toujours d'actualité.

Arabesques s'inspirant des années folles.

Hommage à Henri Maire, créateur de la recette originale en 1951.



Cépage

Assemblage de plusieurs cépages, choisis pour leur caractéristique particulière, créant un vin à l'identité unique.
Origine 100 % française



Elaboration - Vinification

Recette unique. Association de plusieurs méthodes et d'un savoir-faire singulier, selon la méthode champenoise.



Dégustation

Bulles fines, légère pétillance.
Vin frais aux notes citronnées et d'agrumes.
Vin désaltérant, très légèrement épicé qui plait par sa légèreté.



Accords mets et vins

Vin Fou L'Originale permet de partager des moments de convivialité.
A déguster seul ou en cocktail avec du citron pressé ou des fruits rouges.
A servir très frais, entre 4° et 6°C.



Garde :

Afin de conserver toute sa fraîcheur, son croquant et son équilibre, consommez-la de préférence dans sa jeunesse.

