

# VIN FOU CHAMPÊTRE

## VM blanc de blancs brut ou demi-sec

Vin Fou

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.

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 DE BLANCS BRUT

#### Elaboration - Vinification



Assemblage de vin blanc de blancs et de Chardonnay, Vin Fou Champêtre brut est le résultat d'une fermentation naturelle en cuve à température constante, avec remuage quotidien afin d'apporter complexité aromatique et fraîcheur.

#### Dégustation



Nez de fruits blancs, notes florales et amandées. Bouche élégante, avec des arômes fruités et des parfums d'acacia.

#### Accords mets et vins



C'est l'apéritif par excellence, idéal pour des cocktails dinatoires, mais il peut aussi accompagner les crudités. A servir autour de 6-8°C, dans des flûtes.

#### Garde :



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

### BLANC DE BLANCS DEMI-SEC

#### Elaboration - Vinification



Assemblage de vin blanc de blancs, Vin Fou Champêtre 1/2 sec est le résultat d'une fermentation naturelle en cuve à température constante, avec remuage quotidien afin d'apporter complexité aromatique et fraîcheur, avec un dosage généreux en touche finale pour apporter de la rondeur.

#### Dégustation



Couleur jaune pâle, nez de pêches de vigne et d'abricot. Bouche ronde, avec des notes de fruits au sirop.

#### Accords mets et vins



Desserts gourmands, cuisine sucrée/salée, fromages à pâte persillée comme le Bleu de Gex. A servir autour de 6-8°C, dans des flûtes.

#### Garde :



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

