

VIN FOU 100% MUSCAT

VM sec

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% Muscat



Elaboration - Vinification

Travail minutieux de sélection des meilleurs vins de Muscat. La prise de mousse dure environ un mois dans nos caves, à température constante (12°). Après un élevage court pour préserver le caractère fruité du Muscat, il est remué et dégorgé pour le rendre parfaitement limpide.

Dégustation



Robe jaune pâle, mousse abondante et persistante. Nez intense de raisins frais, de fruits exotiques et de fleurs blanches. Bouche fraîche et intense, un concentré d'exotisme !



Accords mets et vins

Apéritif convivial entre amis, mignardises, fromages à pâte pressée tel que le Morbier.

A servir autour de 6-8°, dans des flûtes.

Garde :



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

