



FLORIE



THIBAUD

Cette cuvée a été assemblée par Thibaud, malvoyant et vigneron engagé & Florie, non voyante et néo wine maker.



Des vins qui portent des valeurs de solidarité, de diversité et d'inclusion.



Cépages Grenache, Cinsault



Terroir

Assemblage de parcelles provenant de différents terroirs entre Montpellier et Lunel. Principalement des couteaux de galets roulés enchâssés dans une matrice d'argile rouge ferrugineuse, et des éboulis calcaires du Jurassique.

Mais cette cuvée est avant tout l'expression du terroir intérieur des deux personnes qui l'ont fait naître.



Rendement 50 hl/ha



Vinification

Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité.
Vinification à basse température pour préserver la qualité des arômes.



Élevage

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.
TAV : 13%



Dégustation

Lorsque Florie et Thibaud ont assemblé ce vin, c'est la générosité et le plaisir qui ont guidé leur choix. Un vin aux arômes expressifs sur des notes d'agrumes et de fleurs d'acacia. Une bouche tonique et fraîche qui apporte de la vivacité et du dynamisme à ce rosé. Un vin clairement convivial qui ne demande qu'à être partagé.



Service 10 - 12°C



Garde 3 - 5 ans



BOUTEILLE EN RÉEMPLOI

