



IL N'Y A PAS DE GRAND VIN SANS UN GRAIN DE FOLIE.



COUP DE FOUFRE

VIOGNIER 50%, ROLLE 45 %, MARSANNE 5 %

PAYS D'AUDE

indication géographique protégée

2023



FR-BIO-01



TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Après vendange, les raisins sont immédiatement stockés en chambre froide à 6°C pendant 12 heures minimum avant d'être pressés à froid. Pressurage direct en grappes entières pour le viognier et égrappé pour le rolle et la marsanne, sans macération. Baisse de la température autour de 4°C pendant une nuit entière, puis débouillage. une fois la température remontée à 18 °C, les raisins sont fermentés séparément en cuve béton. Après un soutirage, les jus sont assemblés et la fermentation malolactique se produit. Coup de foudre 2023 est certifié "vin Méthode Nature", avec moins de 30mg/l de SO₂.



Sa robe offre un profil épuré et limpide. Minéralité, finesse et fraîcheur. Sa palette aromatique est riche et apporte une rondeur et une persistance intéressante.



« Coup de Foudre » accompagnera parfaitement un dos de cabillaud persillé, mariné à l'huile d'olive, citron et gingembre.



bouteille
Bourgogne
Caractère
75cl



bouchon
liège



carton
1 x 6 à plat



palette
100 cartons
par palette
EUR

