



FLORENCE



THIBAUD

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



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



Cépages Clairette, Viognier, Muscat à petits grains



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

Florence et Thibaud ont assemblé ce vin blanc dans un esprit de convivialité et de partage. Il s'exprime rapidement et amplement sur des notes aromatiques intenses de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Un vin expressif qui se poursuit en bouche avec une belle présence et de la gourmandise.



Service 10 - 12°C



Garde 3 - 5 ans

