



FRANCK
THOMAS



THIBAUD

Cette cuvée a été assemblée par Franck THOMAS, meilleur sommelier de France et d'Europe & Thibaud, malvoyant et vigneron engagé.



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



Cépages Clairette, Terret blanc, 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 35 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

En assemblant ce vin, Thibaud et Franck Thomas sont allés chercher au plus profond d'eux la rencontre de leur terroir intérieur respectif. Le résultat ? Un vin complexe qui se livre pudiquement avec une belle minéralité et de la tension. Un nez raffiné aux notes de garrigues et de fleurs séchées. Une bouche ample qui dévoile progressivement une succession de textures allant de la douceur de la soie jusqu'à la rugosité du cuir. Une légère trame tannique et de beaux amers viennent complexifier le tout et équilibrer ce vin dans toute sa singularité.



Service 10 - 12°C



Garde 5 ans et plus

