



FLORIE



FRANCK THOMAS

Cette cuvée a été assemblée par Franck THOMAS, meilleur sommelier de France et d'Europe & Florie, non voyante et néo wine maker.



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



Cépages Carignan, Cinsault, Syrah, Grenache



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 caquettes, travail par gravité. Vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.



Élevage

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur. TAV : 13.5 %



Dégustation

Florie et Franck Thomas ont assemblé ce vin en allant chercher au fond de leurs émotions l'expression d'une personnalité commune. Cela se traduit par un vin éminemment complexe, qui se livre franchement au contact des papilles sur des notes de petits fruits rouges mûrs rehaussées d'épices et de fragrances de garrigues. Le toucher de bouche ondule entre la délicatesse du velours et l'authenticité d'une pierre de taille fraîchement sciée aux grains fins. Un vin de méditation qui se livrera à votre propre interprétation.



Service 16 - 18°C



Garde 5 ans et plus

