

La Fleur de Fusil

Vin de France

Cépages : Gamay, Côt, Pinot Noir

Vinification : élaboré selon la méthode traditionnelle, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : élevé et vieilli sur lattes dans les caves de tuffeau pendant 12 mois minimum

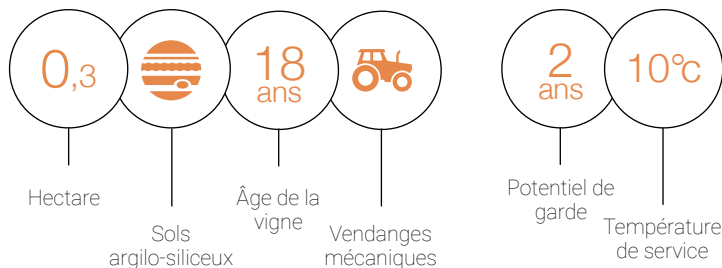


ORIGINE

Un peu comme la fleur de sel qui est riche et subtile, la fleur du fusil est une expression légère et aérienne de la complexité de notre terroir de pierre à fusil. C'est aussi un clin d'œil à la diversité floristique de notre vignoble : pissenlits, coquelicots, violettes, pourpiers, boutons d'or... trouvent leur place au sein des bandes enherbées.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe rose pêche éclatante
- Bulles fines et délicates formant un cordon gracieux et régulier
- Nez tendrement fruité aux notes de baies rouges d'été (groseille, framboise, fraise...)
- Attaque ample et gourmande
- Belle expression toute en rondeur et en longueur



ACCORDS

Il se sert en apéritif ou avec un dessert légèrement acidulé. Il nous surprendra avec des plats sucrés salés tel qu'une terrine de saumon aux agrumes ou un carré de porc sauce ananas.

Notes :