

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME INITIAL

INITIAL ROUGE

Région : Languedoc

Appellation : IGP Côtes de Thau

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : 70 hl/ha

Cépage : Merlot

Taux d'alcool : 13%

Vinification : Éraflage total de la vendange. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées (23 à 28°C). Remontages modérés pour une extraction douce. Durée de macération comprise entre 6 et 8 jours. Pressurage pneumatique du marc puis fermentation malolactique et élevage court pour préserver le fruit.

Note de dégustation : Robe rouge grenat aux reflets rubis. Nez de fruits rouge (framboise, groseille) acidulés. Bouche souple et fraîche en attaque, note de petits fruits rouge en bouche, tanins veloutés et finale avec une bonne persistance aromatique.

Accords mets : L'accompagnement idéal des grillades, et des repas entre amis. Le vin de casse-croûte par excellence !

Température : servir entre 12 et 15°C.

Quantité produite : env. 2 000 bouteilles

