

Les VIGNES DU vent

INDEX DE
COMPLEXITÉ
COMPLEXITY INDEX

75

VIN DE FRANCE

STYLÉ | 14 ONIRIQUE | 18 HÉDONISTE | 18
STYLISH | DREAMY | HEDONISTIC |
EXCENTRIQUE | 10 TROUBLANT | 15
ECCENTRIC | TROUBLING |

VIN VRAI & JUSTE_

CE VIN EST LE FRUIT DE VIGNES COOPÉRATIVES SITUÉES AU CŒUR DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. DES VIGNERONS ONT DÉCIDÉ DE S'ÉMANCIPER DE TOUS LES DOGMES POUR UNIR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE, SANS ESPRIT DE CLOCHER. LES JUS QUI EXPRIMENT LA PHILOSOPHIE DES VIGNES DU VENT, SONT SÉLECTIONNÉS PAR UN CONSORTIUM D'ŒNOLOGUES AVEC POUR SEULE EXIGENCE : LA QUALITÉ INTRINSEQUE DU VIN.
// CE VIN SE PASSE DE CONCOURS DE BEAUTÉ_

GENUINE, HONEST WINE_

FRUIT OF COOPERATIVE VINES, THIS WINE FREES ITSELF FROM ALL DOGMAS: NO APPELLATION, NO EXPERT RATING, JUST THE TALENT OF THE WINE. THE PHILOSOPHY OF VIGNES DU VENT PURSUES A SINGLE OBJECTIVE: THE INNER QUALITY OF THE WINE_

// CÉPAGES

VARIETAL RANGE

SOUVIGNIER GRIS/GRENACHE BLANC/GRENACHE GRIS

// VINIFICATION

WINEMAKING

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées. Les jus sont sélectionnés et vinifiés séparément selon leur qualité. La fermentation se déroule à des températures fraîches (18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

The grapes are harvested at peak ripeness early in the morning when the temperature is cool to preserve aroma. Once the fruit has been destemmed and crushed, it is delicately pressed. The juice is selected and fermented separately depending on quality. Fermentation occurs at low temperatures (18°C) to maximise varietal expression.

// DÉGUSTATION

TASTING NOTES

Vin de belle robe or clair aux reflets pâles, limpide et brillante. Le nez frais et raffiné mêle des senteurs subtiles de fleurs blanches, de pêche et de poire. Charnu, à la fois rond et vif, le palais dévoile un équilibre remarquable. La finale est longue et délicatement fruitée.

Beautiful clear, brilliant light gold with pale tints. Refined, fresh nose intermixing subtle white flower, peach and pear scents. The palate is fleshy and rounded yet lively. It shows remarkable balance. The finish is long and delicately suffused with fruit.

// ACCORDS METS & VINS

FOOD PAIRINGS

Cette cuvée s'accompagnera à merveille avec : une bouillabaisse, des poissons de roches, une truite aux amandes, un filet de sole à la citronnelle, un rôti de veau aux girolles ou une poularde à la crème. Il accompagnera également très bien les comtés ou beauforts.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.

This white wine offers a savoury accompaniment to: bouillabaisse, rock fish, trout with almonds, fillet of sole with lemongrass, roast veal with chanterelle mushrooms and fattened chicken in a cream sauce. Also pairs extremely well with Comté and Beaufort cheeses.

Serving temperature: Serve at between 8 and 10°C.

