



Quoi ?

Nom de la cuvée : Reverse-Moi !

Appellation : Vin de France

Couleur : rouge

Comment ?

Cépages : 100% Carignan

Age des vignes : entre 35 et 45 ans

Rendement : 40 hl/ha

Culture : agriculture raisonnée, sols argilo-calcaires

Vinification & élevage : extraction à froid, pigeages, cuvaison de courte durée et élevage de 5 mois en cuve

Combien ?

Degré d'alcool : 13,5°

Conditionnement : bouteille 750 ml et magnum 1 500 ml

Production moyenne annuelle : 10 000 bouteilles

Potentiel de garde : à boire dans l'année, garde de 3 ans

Température de service : entre 12°C et 16°C



Le mot du vigneron

- Une robe rubis lumineuse, une explosion de réglisse et de fruits des bois au nez et une véritable gourmandise acidulée en bouche.
- Tout est dans le nom de la cuvée. C'est le vin d'une envie, celle de faire un vin de tous les jours, un vin d'été... du jus de raisin, que du jus de raisin !
- Issu d'une parcelle de Carignan amoureusement conservée, ce rouge exprime la joie et la simplicité. Du plaisir à l'état pur !

Accords mets/vins

- Un vin de comptoir comme on n'en fait plus, promesse de légèreté et de picolabilité. Idéal pour les grillades estivales, les soirées entre copains, les mets du monde et beaucoup de palabres...

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - Fabien Reboul

128 route de Trente Loups, F-34270 Valflaunès, FRANCE

Tél. +33 (0) 4 67 55 76 30 - Mobile : +33 (0) 6 83 48 37 85

Email : chateauvalflaunes@gmail.com - Site Internet : www.chateauvalflaunes.fr