



Quoi ?

Nom de la cuvée : Reverse-Moi !

Appellation : Vin de France

Couleur : rouge

Comment ?

Cépages : 50 % Cinsault, 40% Grenache, 10% Syrah

Age des vignes : entre 3 et 10 ans

Rendement : 40 hl/ha

Culture : sols argilo-calcaires.

En agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15.

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

Combien ?

Degré d'alcool : 13°

Conditionnement : bouteille 750 ml et magnum 1 500 ml

Production moyenne annuelle : 11 000 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

- Du fruit, du fruit, du fruit, le nez et la bouche se mêlent de fraises, cassis et cerises noires.

Un vin éclatant avec une bouche très aérienne, facile.

Après avoir consommé beaucoup de vin de chez Marcel Lapierre 2009 en Beaujolais, j'ai décidé en 2010 de faire « Mon beaujolais ». Le caviste Péché Divin a largement participé au lancement de cette cuvée atypique. Elle est aujourd'hui la 3^e cuvée phare du domaine.

Accords mets/vins

- Tapas ou un plat de spaghetti bolognaise.

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

chateauvalflaunes@gmail.com - www.chateauvalflaunes.fr

