

Domaine de Villeneuve

FOL'ENVIÉ

Vin de France

Le FoL'ENviÉ blanc est l'aboutissement du rêve de vinifier un vin blanc comme un grand vin rouge.



Couleur : Blanc

Cépages : 50 % viognier, 50% Chenin

Terroir : Coteaux calcaires exposition sud et sud/est.

Vinification : Nous avons choisi les plus beaux raisins de viognier surmursés assemblés au jus du cépage Chenin.

Avec une vinification en barriques neuves de chêne français accompagnés de pigeages manuels ; un décuvement et un pressurage à l'ancienne. L'utilisation de barriques spécifiques de vinification fabriquées par notre tonnelier avec les meilleurs bois de chêne de la forêt de Tronçais.

Elevage : barriques de 225 litres en bois de chêne de la forêt de Tronçais.

pendant 12 mois

Conditionnement : - par 6 bouteilles couchées
- bouteille bourguignonne
- bouteille de 0.75cl

Commentaires de dégustation :

Nez épicé où se mêle anis, menthe, muscade et cannelle.

Bouche ferme avec de la structure : légers tanins, dense et longue à la fois.

Accompagnement des mets :

Ce vin se marie bien avec les viandes crémeuses et des champignons.

Ce vin est prêt à boire maintenant ou peut avoir une garde d'au moins 10 ans.

Anne-lise FRAISSE, Hameau Les Embruscalles, 149 ch des horts, Domaine de Villeneuve, 34 270 Claret

www.domaine-de-villeneuve.com

Email : fraisse.villeneuve@orange.fr

Tél : 04.67.59.08.66 - Fax : 04.67.59.07.76