

Folie à Deux Blanc 2025

AOP Patrimonio

Ample, texturé, tenu par une tension et une pointe de beurre en finale.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Vermentinu
SOLS	Schiste et argile
ALCOOL	13,1 % vol.
SULFITES	35 mg/l
BOUTEILLES PRODUITES	2 603
SERVICE	12 °C
ACCORDS	Fruits de mer, fromage de chèvre

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières, fermentation en inox thermorégulé, levures indigènes.

ÉLEVAGE

6 à 7 mois : deux tiers en cuve inox, un tiers en fût neuf.

LE MOT DU VIGNERON

« Ce vin, c'est le fruit avant tout, mais tenu par une fraîcheur et une tension magnifiques. »

