

Folie à Deux Rouge 2025

AOP Patrimonio

Rubis, parfumé, tanins de velours, acidité gourmande et fruits rouges.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Niellucciu 95 %, Grenache 5 %
SOLS	Schiste et argile
SULFITES	Sans sulfite ajouté
SERVICE	16-18 °C
ACCORDS	Charcuterie, pâtés en croûte, terrines

VINIFICATION

Égrappé, foulé doucement, 5 jours de macération en inox.

ÉLEVAGE

Un tiers 6 mois en vieux fûts, le reste en inox, sur lies, puis assemblé.

LE MOT DU VIGNERON

« Un rouge léger et parfumé, d'une vraie finesse, avec de la cerise plein la bouche. »

