

VSIG - Vin de France

FLOCON
2016

*Condensé d'arômes, de richesse automnale,
un trésor avant la neige*



Cépage : **Altesse - Vendangé tardivement à la main**

Terroir : **Balcon de moraine glaciaire**

Vinification : **Fermentation longue de 6 mois en cuve**

Élevage : **Élevé 2/3 en cuve et 1/3 en fûts**

Degré : **14°**

Garde : **À consommer dans les 10 ans**

La robe : **Or vif
à reflets jaunes**

Le nez : **Vanillé aux notes
de caramel, arôme miellé**

La bouche : **Vive, sur fruits secs,
figes et raisins**

À boire : **Servi à 10°, idéal avec les
mets les plus raffinés, les foies gras et
les fromages de caractère**

