

**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**

