

VF



VIGNOBLE FLOUTIER

ASTRID ET FRÉDÉRIC FLOUTIER
VIGNERON INDÉPENDANT
MAURESSARGUES 30350
FRANCE

VIGNOBLE FLOUTIER

GAMME BLANCS & ROSÉS IGP OC

CHARDONNAY BLANC « Souple »

Robe dorée

Nez de fruits mûrs (pêche jaune, poire Williams) avec une touche de miel

Bouche ronde et charnue

Apéritif, poissons en sauces, viandes blanches – T° de service entre 10 et 12°C

SAUVIGNON BLANC « Envoûtant »

Robe pâle aux reflets verts

Nez frais et typé (agrumes, verveine)

Bouche friande et désaltérante

Apéritif, poissons grillés, fruits de mers – T° de service entre 8 et 10°C

GRENACHE ROSÉ « Rafraichissant »

Robe pâle à la teinte pomelo

Nez fin à la dominante florale, des notes de pêche blanche et une pointe mentholée

Bouche élégante et désaltérante

Apéritif, grillades, pierrade – T° de service entre 8 et 10°C

CINSAULT ROSÉ « Vif » nouveauté millésime 2017 disponible Février 2018

Robe très claire et brillante

Nez vif et fruité pêche et litchi, des notes d'agrumes

Bouche gourmande et acidulée

Apéritif, grillades, pierrade – T° de service entre 8 et 10°C



VIGNOBLE FLOUTIER

GAMME ROUGES IGP OC

CABERNET-SAUVIGNON ROUGE « Expressif »

Robe acajou lumineuse

Nez élégant de cèdre, mure et cerise confite

Bouche ferme et équilibrée

Viandes rouges grillées ou en sauces - T° de service entre 16 et 18°C

GRENACHE ROUGE « Subtil »

Robe rubis

Nez marqué par des arômes de cerise et de confiture de framboise

Bouche fraîche et équilibrée aux tanins grenus

Viandes rouges, gibiers - T° de service entre 15 et 17°C

MERLOT ROUGE « Rond »

Robe grenat aux reflets violines

Nez encore jeune sur la mûre et la framboise, des notes de sous-bois et d'eucalyptus

Bouche suave et élégante, tanins soyeux

Viandes rouges ou blanches, Fromages à pâte pressée - T° de service entre 16 et 18°C

SYRAH ROUGE « Souple » nouveauté millésime 2017 disponible Février 2018

Robe rouge intense

Nez fin et épicé

Bouche harmonieuse et souple avec une dominance de cassis

Volaille grillés ou en sauce, gibier, fromages affinés - T° de service entre 16 et 18°C



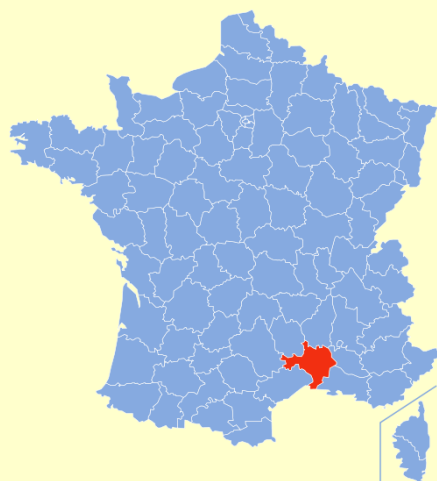


Au sud de la France, nous perpétuons une tradition familiale, la passion du vin.

Le Vignoble Floutier se situe entre Méditerranée et Cévennes, et s'étend sur 30 hectares de vignes sur un terroir argilo calcaire.

Pour obtenir un vin de qualité, nous avons fait le choix d'une production limitée vinifiée en cave particulière. Une stricte sélection des parcelles, des cépages et une vinification minutieuse de petits volumes nous permettent d'élaborer des vins fins, authentiques et exceptionnels.

*Nous espérons que vous serez séduit par la qualité de nos produits.
Vous êtes les bienvenus au vignoble !*



Astrid et Frédéric Floutier
EARL VIGNOBLE FLOUTIER
Route de Domessargues
30350 Maressargues
FRANCE

Tel: (+33) (0)4.66.85.71.94
Port: (+33) (0)6.16.54.45.60
Email: contact@vignoblefloutier.com
Site: www.vignoblefloutier.com