



« 2h31 le 21 juin 2024... le ciel se fâche. Une grêle violente s'abat sur les vignes. Les grappes restantes, comme des survivantes, concentrent leur force et leur beauté. De cette épreuve est né un vin intense, empreint de passion et de résilience. »

COUP DE Foudre

VDF ROUGE 2024 75 cl -cuvée éphémère

Cépages: Merlot – Malbec – Carignan – Grenache

Âge des vignes : 1974

Terroir : Sol argilo-calcaire, ponctué de galets roulés.

Vinification: Vendanges manuelles tardives, sélection des grappes intactes après la grêle. Vinification à la mode d'un vin sans intrant, sans action mécanique et sans filtration.

Fermentation: Dans sa petite casserole.

Élevage: Dans sa casserole, avec ses lies.

Dégustation : Robe rouge profond aux reflets grenat. Nez de fruits mûrs. Une explosion de fruits.

Bouche: Souple, tanins fondus avec une belle acidité en finale.

Service & Accords

À servir entre 16 et 18°C. Il va de soit qu'avec un nom pareil "Coup de Foudre" est idéal en pique-nique et repas en amoureux, ainsi que sur les petits gueuletons entr'amis !

Informations complémentaires

Teneur en alcool : 13% vol – Contient des sulfites – Mise en bouteille à la propriété – Lot : LCE124 – Conditionnement : carton de 6 bouteilles couchées.

Un vin né de la fureur du ciel et de la force de la vigne. Symbole de renaissance et de passion, Coup de Foudre célèbre la beauté née de l'imprévu.



6 Lieu-dit Poitou, 33570 LUSSAC | 06 17 34 31 02