

Vol Libre

100% Merlot Sans Soufre

VIN DE FRANCE

Ce vin est l'aboutissement d'un projet familial animé par le désir de découverte et de partage, à travers un regard neuf et audacieux. Il surfe sur le thème de la Montgolfière, notre deuxième passion.

A travers lui, nous souhaitons sortir des marqueurs habituels de notre production et vous transmettre l'émerveillement et la joie ressentis comme lors d'un 1er vol !



VIDEO

VOL EN BALLON À SAINT-EMILION

LE PACKAGING

L'illustration de l'étiquette a été réalisée par Marie-Laure Manceaux, dessinatrice et illustratrice, dont le travail à la plume et à l'aquarelle nous a séduits.

Un packaging qui regroupe toutes ces idées : audace, jeunesse, simplicité, éco-conception, générosité et convivialité, hors des codes habituels de notre région.



CÉPAGE

100% Merlot



VIGNOBLE

*Surface : Elaboré sur notre propriété familiale historique
Terroir : Silico argileux
Mode de conduite : raisonnée, HVE3
Parcelle – lieu-dit : Contarini*



ÉLABORATION

SANS SOUFRE

*Extraction douce, remontages modérés
Cuvaision courte de 20 jours
Cuves inox et béton*



DEGUSTATION

Le bouquet de Vol Libre Merlot est une explosion d'arômes de fruits rouges, framboises, cassis. La bouche est concentrée, ronde et croquante. L'absence de soufre donne une robe profonde, noire, le vin est pur, sans amertume.

La finale est longue est douceuse, et avec surprise des notes de chocolat fondu surgissent en fin de bouche.

N'hésitez pas à déguster ce vin au sortir de la cave ou à le rafraichir légèrement (16-17°C).

PAR ELODIE ET MARC MILHADE, VIGNERONS

