



curius



LES VINS QUI VOUS EMMÈNENT LOIN



Avec CURIUS, La famille Richard souhaite répondre aux envies d'aujourd'hui grâce à des vins audacieux, pensés pour une dégustation moderne et décomplexée. Des vins en « Vin de France », élaborés dans les domaines de la famille, en parfaite résonance avec l'époque actuelle : Rouge clair, rosé tendre, blanc sec et moelleux. Des profils de vin variés, qui se boivent frais, qui ne dépassent pas 12,5° et dont la fin de bouche est légèrement patinée par une sucrosité à peine perceptible.

À fleur de peau - Rosé tendre Vin de France

TECHNIQUE : Macération courte, fermentation lente et à basse température pour préserver toute la fraîcheur et la délicatesse du fruit. Le vin est ensuite élevé en cuves inox pour conserver toute sa pureté et son équilibre.

DÉGUSTATION : Robe pâle, presque nacrée. Nez floral et délicat, bouche tendre, souple et fraîche. Un vin léger, avec juste ce qu'il faut de douceur. À déguster frais, entre 12 et 14 °C, à l'apéritif ou lors d'un brunch. Idéal avec une salade de quinoa ou de lentilles, un tartare de poisson, un ceviche ou quelques tapas végétales. À oser avec des glaçons ou twisté avec quelques fruits frais.

UNIVERS : Le vin rosé évoque les instants de détente au bord de la mer. Cette scène estivale — cabane de plage, palmier et pin parasol — rappelle immédiatement la douceur des vacances, la chaleur du soleil et les moments de détente partagés. Le chat est ici en pleine immersion dans cet instant suspendu : lunettes de soleil, verre à la patte ; il incarne le plaisir simple.

