



# 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 moelleux, rouge profond... 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.



### L'Attrape Rêve - Rouge profond Vin de France - Sans sulfite ajouté

**TECHNIQUE :** Levurage dès l'encuvage pour un démarrage immédiat de la fermentation alcoolique. Aucun ajout de soufre durant le processus. Vinification traditionnelle.

**DÉGUSTATION :** Nez expressif de fruits mûrs. En bouche, un vin profond et juteux, aux tanins croquants. À servir entre 16 et 18°C, idéal avec une viande grillée, un gigot d'agneau rôti, un gratin de légumes ou une assiette de fromages affinés. Un rouge sincère, à savourer dans la simplicité comme dans les instants plus gourmands.

**UNIVERS :** Fait écho à l'idée de capturer un moment suspendu sur une terrasse parisienne. La scène, avec ses oiseaux trinquant et le chien portant son verre, symbolise l'innocence et la simplicité des instants partagés. Le bistrot en arrière-plan et le lampadaire de style parisien renforcent l'ambiance chaleureuse et authentique de la capitale.

