



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.

Contre toute Attente - Blanc moelleux Vin de France

TECHNIQUE : Macération pelliculaire pendant 6 à 12 heures, suivie d'un pressurage, puis de 3 à 4 jours de stabilisation à froid, ce qui permet de fixer les arômes avant le débourbage. La fermentation alcoolique est réalisée à 100% en cuve inox, à basse température. Nous ne pratiquons pas de fermentation malolactique, afin de conserver une bonne acidité. La vinification est conduite de manière à préserver une agréable pointe de sucrosité en finale.

DÉGUSTATION : Robe pâle et brillante. Nez expressif d'agrumes et de fruits de la passion. Bouche tendre, fraîche et légèrement douce, portée par une belle aromatique. À servir frais, entre 12 et 14°C, idéal à l'apéritif ou pour accompagner tapas, accords sucrés-salés, foie gras, fromages persillés ou salades de fruits frais. Un régal à partager entre amis.

UNIVERS : Une scène à la fois joyeuse et conviviale. La guinguette, typique de l'atmosphère du Sud, avec ses guirlandes et ses cyprès, évoque la chaleur des moments partagés et le plaisir simple et spontané. Le chat, avec ses deux verres à la main et sa chemise décontractée, incarne ce lâcher-prise. Le chien jouant de la guitare et l'oiseau posé sur le tabouret renforcent l'ambiance festive et décalée, tandis que la barrique symbolise la tradition du vin.

