



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.



Échappée belle - Blanc sec 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 débourage. La fermentation alcoolique est réalisée à 100 % en cuve inox à basse température, et 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 claire et brillante. Nez floral et fruité, typique du Sauvignon, de la Muscadelle et du Sémillon, avec une belle fraîcheur atlantique. En bouche, un blanc sec et très frais, aux notes d'agrumes, de bourgeon de cassis et une pointe de silex. À servir entre 12 et 14°C, idéal à l'apéritif, avec fruits de mer, poissons grillés, sushis ou salade croquante.

UNIVERS : La maison évoque un lieu de vie où le vin s'invite dans les instants simples et joyeux. Les mains tendues vers les verres, la bouteille et le chat incarnent convivialité, curiosité et liberté. Le chien sur son skateboard, détail drôle et inattendu, symbolise l'élan léger et insouciant d'une "échappée belle", à l'image de ce vin blanc.

