



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.

Cuvée Masquée - Rouge léger Vin de France

TECHNIQUE : Macération pelliculaire pendant 24 heures. Les jus sont maintenus au froid pendant 2 jours avant le débouillage. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox à des températures basses pour conserver les arômes.

DÉGUSTATION : Une robe très légère, des arômes de fruits rouges et de baies acidulées, une bouche souple et légère, avec une belle fraîcheur et une finale suave et caressante. À déguster frais, à 13°C, à l'apéritif, avec un wok de crevettes, un risotto de légumes, des rouleaux de printemps ou une salade thaïe.

UNIVERS : Le chat, vêtu d'un masque à la Zorro, incarne l'esprit intrépide, tandis que le vélo électrique, à la fois moderne et puissant, ajoute une dimension de modernité. Avec les deux chiens en équilibre, tenant des verres de vin, l'illustration crée une figure d'équilibriste, symbolisant l'harmonie et le plaisir inattendu. Le château en arrière-plan renvoie à l'authenticité du terroir.

