



La Folie

Maé (Brut)



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).
Le label HVE est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, température pendant la fermentation 16° à 19°. (Obtenu par adjonction d'anhydrique carbonique)



Cépages

Cabernet 100%



Température de service

6°C et 8°C



Dégustation

Robe brillante et étincelante, nez floral, fines bulles arômes de fruits blancs.



Accords met-et-vin

Apéritif, dessert.



Garde

1 à 2 ans