

# DAN&FRED



## Dan & Fred, Blanc, 2020

Vin de France, VSIG, France

### LE VIN

Aujourd'hui, la biodynamie s'impose comme une évidence : l'Homme œuvre en harmonie avec la nature, animé d'un profond respect des Terroirs et de la Vie.

L'art de l'assemblage est une tradition de notre région. Au fil des siècles, la famille Coulon en a fait l'un des marqueurs fort de son identité. Vignes de Roussanne, Marsanne et Viognier s'unissent avec harmonie pour offrir un vin gourmand au fruit éclatant.

### SITUATION

Exclusivement issu des vignobles de la Vallée du Rhône.

### A LA VIGNE

Associée au compost, l'Achillée Millefeuille permet de vivifier la terre. En tisane, elle renforce la résistance de la vigne à la sécheresse. Présente dans notre région, elle est une alliée naturelle.

### VINIFICATION

Tout commence par une sélection minutieuse des raisins. Arrive alors la vinification : respect du calendrier astral, assemblage, fermentation lente à température maîtrisée, cofermentation des cépages, repos en bouteille. À chacune de ces étapes la Famille Coulon dessine l'équilibre du vin jusqu'à apposer sa signature : triptyque audacieux entre parfum, délicatesse et minéralité.

### CÉPAGES

Roussanne, Viognier, Marsanne

### SERVICE

Entre 12 et 14°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### DÉGUSTATION

Vin pur & énergique, avec un objectif de légèreté et de fraîcheur tout en restant fermement enraciné dans sa région avec des fruits éclatants (pêches, abricots) et une texture veloutée.

### ACCORDS METS-VINS

Chèvre frais de la région pour fusionner deux textures fondantes.

