



Lorette - La vie en (flamant) rose

En 1937, Lorette aurait-elle pu imaginer que ses chers flamants roses arrivent jusque dans la vigne un jour ?

Nous sommes sortis de notre entretien avec les fils de Lorette le sourire aux lèvres. Nous étions déjà très impatients d'en apprendre davantage sur « Lolo », ce personnage haut en couleurs dont le prénom nous était revenu à maintes reprises de la part de diverses personnes que nous avons interrogées.

"Lorette", "Lolo", amatrice de photos et de flamants roses, passait des heures à observer ces oiseaux hauts sur pattes, autour des salines pour compléter sa collection de photos.

Ses fils nous ont rapporté que les vendangeurs, au fait de son admiration pour les flamants roses aimaient lui demander sur un ton taquin « alors Lorette tu en as trouvé des flamants roses dans les vignes? ». Nous l'avons trouvé pour elle, le flamant rose dans les vignes !

PRESENTATION

Toujours pas remis de la soirée d'hier soir ? Vous avez à cœur de mettre votre santé au cœur de vos priorités ? Question de convictions personnelles ? Vous souhaitez simplement boire sans alcool ? Nous vous présentons Lorette, la réponse idéale à tous ces freins à la consommation d'alcool. Lorette ne présente aucune limite, sinon celle de la contenance de la bouteille... et croyez-nous, vous pourriez bien avoir envie de la franchir et d'en ouvrir une seconde !

Encépagement : Cabernet sauvignon 41%, Cabernet franc 36%, Merlot 21%, Malbec 2%

Vinification et Élevage : Vinification du Blanc de Noirs sur le fruit pour offrir une bonne base au produit final. Rééquilibrage de la sucrosité et des arômes afin de préserver les qualités du vin de base tout en offrant un produit original et savoureux. Le vin est ensuite gazéifié pour lui donner son effervescence.

Aspect visuel : Ce vin sans alcool se caractérise par une robe légèrement dorée pâle

Aspect olfactif : les fines bulles libèrent des notes croquantes de pomme verte, de pêche et de poire blanche.

Aspect gustatif : La bouche est très aromatique, reflétant la gourmandise du Merlot, avec une certaine tension et des notes d'agrumes. Un profil frais et thiolé, à déguster sans modération.

Accords mets en vin : Apéritifs et desserts.

Température de service : 8 °C

0%





Lorette - La Vie en Rose

In 1937, could Lorette have imagined that her dear flamingos would arrive in the vineyard one day?

We came out of our interview with Lorette's sons with a smile on our face. We were already eager to learn more about «Lolo», this colorful and vivid character whose name had come to our ears many times from various people we interviewed.

"Lorette", "Lolo", who was obsessed with flamingos and photography, spent hours observing these birds with their unique one leg standing posture, around the salt pans, to complete her photo gallery.

Her sons told us that the other workers in the vines, aware of her admiration for flamingos were often asking her about it in a teasing tone «so Lorette, have you found any flamingos in the vines yet? ». After decades of research, we did find for her the flamingo in the vines !

PRESENTATION

Still not recovered from last night's party? Health at the heart of your priorities ? Personal convictions? Simply want to drink without alcohol? Lorette is the perfect answer to all these obstacles to alcohol consumption. There is no limit except the capacity of the bottle... and believe us, you may want to cross that limit and open a second one! We won't tell, we promise.

Varietals : Cabernet sauvignon 41%, Cabernet franc 36%, Merlot 21%, Malbec 2%

Vinification / Ageing : Vinification of the Blanc de Noirs on the fruit to provide a good base for the final product. Rebalancing of the sweetness and aromas in order to preserve the qualities of the basic wine while offering an original and tasty product. It is then carbonated to give it its sparkle.

Tasting : This no-alcohol wine is characterized by a light pale gilded robe from which fine bubbles release crisp aromas of green apple, peach and white pear. The palate is very aromatic, reflecting the greediness of Merlot, but with a certain tension and citrus notes. A fresh, thiolate profile to serve and reserve.

Serving : 8°C

Food Pairings : Aperitifs and desserts

