

Alexandre COULANGE & Astrid LEROUXEL

Vignerons Bien Fêteurs

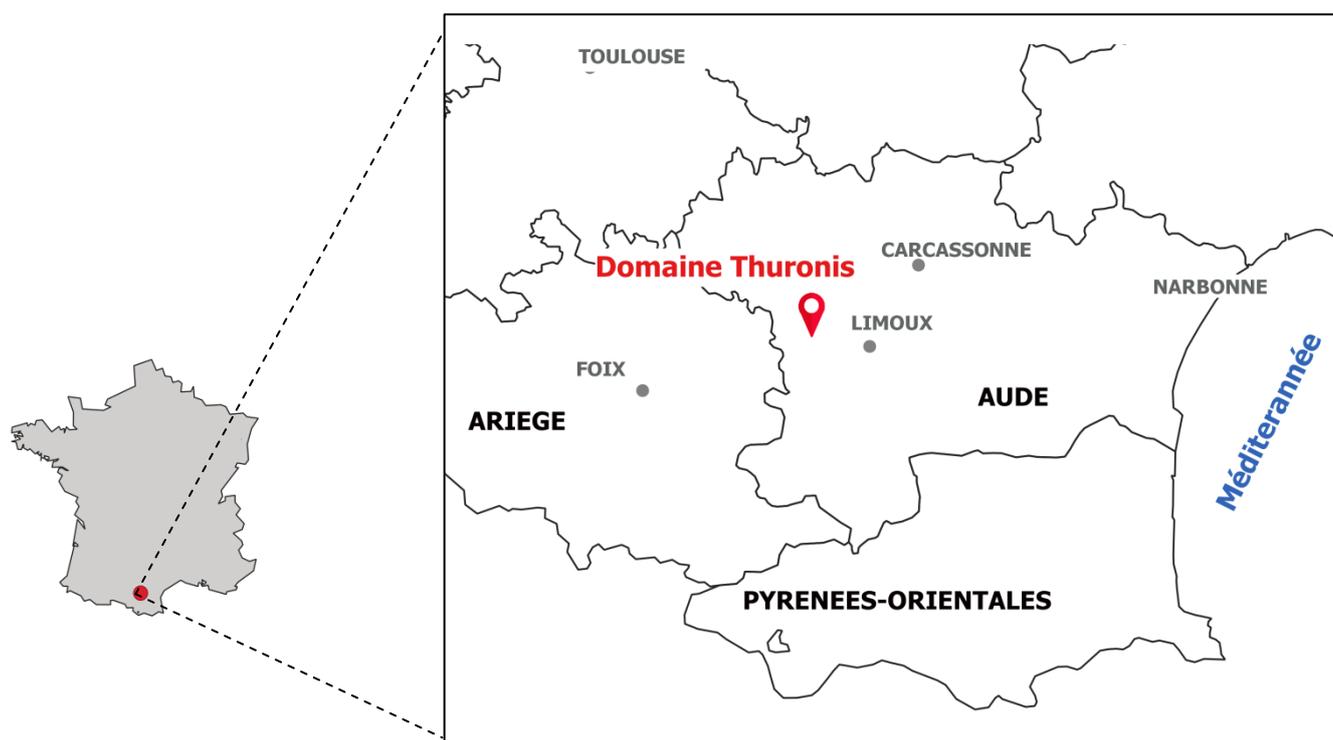
Domaine Thuronis 11240 Alaigne

Mobile: 06 .10.26.72.61

 VigneronsBienFeteurs@laposte.net

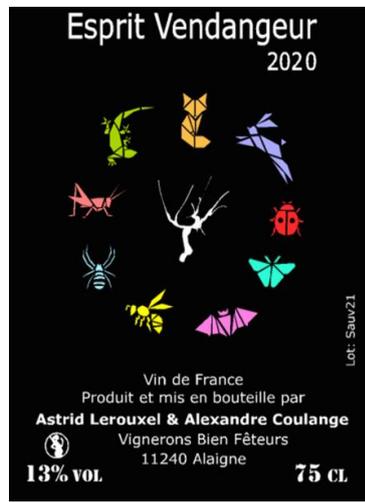
 [Cave Vignerons Bien Fêteurs](#)

Vignerons Bien Fêteurs



Description des Cuvées

➤ Les Vins Blancs



ESPRIT VENDANGEUR 2020

Sauvignon blanc éraflé en pressurage direct. Vin demi-sec, robe dorée. Degré d'alcool : 13°.

Notes de dégustation: Vin légèrement sucré, acidulé, aux notes citronnées.

ESPRIT VENDANGEUR AMPHORES 2021

Assemblage de macérations de Sauvignon blanc (10 jours grappe entière et 7 jours éraflé) . Fermentation et élevage en amphore en grès. Vin sec, robe orangée. Degré d'alcool : 13°.

Notes de dégustation: Bouche à la texture suave et aromatique, affinée par l'élevage en amphores, tanins fondus. Notes d'ananas, d'agrumes et de coing.



ESPRIT VENDANGEUR 2013

Pressurage direct de Sauvignon blanc, élevage en barrique sur lies de Chardonnay. Vin sec, robe dorée. Degré d'alcool : 13°.

Notes de dégustation: Vin minéral, notes d'agrumes enrobées par l'élevage sur lies de Chardonnay.



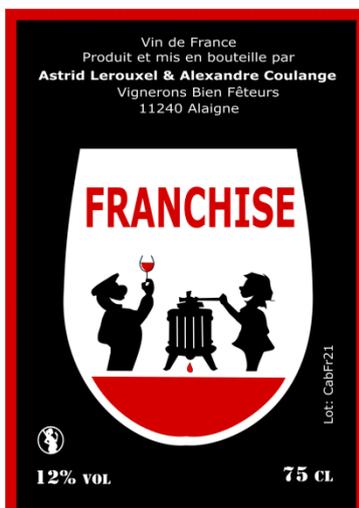
LE BÉNÉFICE 2021

Cuvée 100% Chardonnay. Vieilles vignes de 50 ans sur coteaux exposés nord. Elevage sur lies de deux ans, en cuve inox. Vin sec à la robe jaune clair. Degré d'alcool: 12°.

Notes de dégustation : Vin minéral, légèrement beurré avec une belle longueur en bouche.



➤ Les Vins rouges



FRANCHISE 2021

Macération courte de Cabernet Franc éraflé. Vinification et élevage en cuve. Degré d'alcool : 12°.

Notes de dégustation : Fruité et gourmand. Notes de fraises des bois, avec une belle fraîcheur en bouche.

POURBOIRE 2022

Assemblage de merlot (1/3) et de cabernet franc (2/3). Degré d'alcool : 13°.

Notes de dégustation : Vin fruité, souple et gouleyant. Notes de mures et de cerises griottes.



LA RECETTE 2022

Infusion de Malbec éraflé dans un jus de Sauvignon éraflé et macéré. Couleur rubis. Degré d'alcool : 12,5°.

Notes de dégustation : Vin acidulé, avec un bel équilibre. Notes de framboise et de citron.



CARTOUCHE MARCEL 2019-2020

Macération courte de Marselan. Assemblage des millésimes 2019 et 2020. Vinification et élevage en cuve. Degré d'alcool : 13,5°.

Notes de dégustation : Vin aromatique et puissant aux notes de fruits noirs et de violette.

