

Bertrand
Vincent
MARCHESSEAU

Lubrifiant Social

Le vin permet d'entretenir les rouages de la discussion et facilite le mécanisme de bavardage ...

VIN DE FRANCE 2023, 75 CL

SON HISTOIRE

À la suite d'un épisode de gel particulièrement sévère en 2016, nous perdons 90% de notre récolte. Pour rebondir et pallier aux pertes devenues répétitives, nous créons le Lubrifiant Social, élaboré avec une partie de notre vin, mais également grâce à l'achat de vin chez d'autres amis et collègues vignerons de plusieurs régions de France. Ce vin bio, que nous sélectionnons rigoureusement, porte les valeurs de partage du Lubrifiant Social.

DEGUSTATION

Nez expressif de fraise et de framboise.

Attaque fraîche et gourmande avec des notes florales de violette.

Bouche ronde et fine, aux notes de fruits des haies.

Finale équilibrée avec des tanins fondus.

Un vin de plaisir, à partager entre amis sans prise de tête !

CEPAGE

40 % Cabernet Franc
60 % Merlot

CULTURE

Culture Biologique

ACCORDS ET SERVICE

Pour l'apéritif, avec les viandes blanches, les rôtis, les charcuteries et les grillades.

A servir à environ 17°C.

Maturité : entre 2 et 5 ans.



Gencod bouteille : 3760064180663
Gencod carton : 3760064180670
Degré : 12.5 %
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
Dimensions du carton : 250x180x300 mm
Poids du carton brut : 8 kg
Dimensions bouteille : 297x80 mm
Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg
Palettisation : 8 couches de 12 cartons

