

FANNY REY
Vin blanc moelleux

<u>Appellation :</u>	Indication Géographique Protégée - Pays d'OC
<u>Cépages :</u>	Sauvignon blanc (70%) – Muscat (30%)
<u>Alc. / Vol. :</u>	13%
<u>Sol :</u>	Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés villafranchiens qui permettent de mieux stocker la chaleur du soleil le jour et de la restituer la nuit. Sol de grès ferrugineux du Crétacé.
<u>Vinification :</u>	Fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable pendant trois semaines. Vignoles certifiés HVE3
<u>Couleur :</u>	Jaune pâle brillante.
<u>Nez :</u>	Délicatement fruité, aux senteurs des zestes d'agrumes.
<u>Dégustation :</u>	Vive et fraîche en bouche, aux saveurs acidulées de pâte de coing, avec une finale gourmande de confiture d'agrumes.
<u>Conservation :</u>	Jusqu'à 3 ans
<u>Accord Mets et vin :</u>	Il accompagne parfaitement le foie gras, les fromages persillés et les desserts.

**Collection de vins créée par Fanny REY – Cuvée Gourmet !**

En 2011, Fanny Rey est reconnue comme **finaliste de la saison 2 de Top Chef sur M6**. Après avoir obtenu le label Maître restaurateur, Fanny Rey est la seule femme à décrocher sa **première étoile au Guide Michelin en 2017** en France, parmi les 70 nouveaux étoilés. Quelques mois plus tard, Fanny Rey obtient **le titre de femme cheffe de l'année**. Elle est également **distinguée du trophée « Grande Cheffe de demain » par Gault et Millau**. Aujourd'hui, elle est propriétaire et cheffe du restaurant **L'Auberge à Saint-Rémy-de-Provence**, où elle propose une cuisine simple, basée sur les produits de saison. Son objectif : « *Donner à chaque plat le ravissement d'un première fois* ».