

FANNY REY

Vin Rosé

Appellation :	Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc
Cépages :	Cinsault-Syrah (70%) – Merlot-Syrah (30%)
Alc. / Vol. :	13 %
Sol/ Vignoble :	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat Vignoble certifié HVE3
Vinification :	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.
Couleur :	La robe est rose pâle aux reflets bleutés.
Nez :	Le nez est très expressif et développe des arômes de fraises des bois et d'agrumes.
Dégustation :	L'attaque est vive et élégante avec beaucoup d'ampleur, légèrement acidulée. La finale est subtilement citronnée avec une belle persistance.
Conservation :	Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions de conservation.
Mets et vins :	Ce vin accompagnera très bien vos apéritifs, grillades et les salades de saison.



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 ».*