

LE TITI



COTES DE PROVENCE 2018

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cépages

Grenache, Cinsault

Terroir

En région Provence, sur un terroir alternant schistes et argiles, où les sols permettent de tirer des nuances aussi belles que variées des cépages rois des Côtes de Provence : Syrah, Grenache et Cinsault.

Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles et réalisées de nuit afin de conserver la fraîcheur des arômes. Erafage et foulage. Pressurage direct et vinification à température contrôlée de 16 à 18°C, en cuves inox.

Dégustation

Ce vin est paré d'une robe rose saumon. Il offre un joli nez frais et aromatique, avec des notes de rhubarbe et de citron. Ciselé et bien tendu en bouche, avec une finale dans la fraîcheur.

Conseils de service

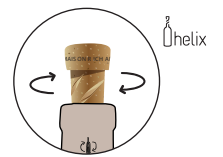
Le servir frais vers 10°C avec les salades d'été, des tapas ou une tapenade lors d'un apéritif, ou bien une dorade grillée à la plancha.

Le Titi s'engage !

Tous nos vins sont bios, de la vigne jusqu'à la bouteille ! Toutes nos bouteilles sont consignées (une fois bues, elles sont lavées puis réutilisées). Dans le moindre détail, de l'encre de ses étiquettes au papier qui n'en est pas, de son empreinte carbone en passant par le recyclage, le Titi est un sacré bonhomme qui défend l'écologie responsable !



Ce vin de vigneron est l'œuvre de Robert Ghigo, vigneron à La Londe-les-Maures, dans le Var.



Les bouteilles utilisent un nouveau concept de bouchon innovant qui permet de combiner **praticité, esthétique et intégrité du vin tout en respectant l'environnement.**



MAISON RICHARD
À PARIS
FONDÉE EN 1892
Marchand de Vins

L'HISTOIRE DE LA MAISON RICHARD DÉMARRE EN 1892 À PARIS. ELLE EST INTIMEMENT LIÉE À SON FONDATEUR, HENRI RICHARD, QUI TRÈS TÔT A SU CONSTITUER UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE DE LA PRODUCTION À L'ÉLABORATION DU VIN, JUSQU'À LA DISTRIBUTION AUPRES DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION. ELLE PORTE HAUT ET FORT L'ÉTENDARD DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE.

160 Avenue Louis Roche, 92230 Gennevilliers

En savoir plus sur www.letiti-maisonrichard.vin