

LE TITI



MÉDITERRANÉE 2018

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Cépages

Caladoc, Syrah, Merlot, Pinot Noir
(Le Caladoc est obtenu par croisement du Grenache et du Malbec)

Terroir

En région Provence, dans les Bouches du Rhône, entre Alpilles et Crau, sur un terroir composé d'argilo-calcaire, un peu de sable, et les alluvions et cailloutis du Rhône.

Vinification et élevage

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 d'abricot, bouche souple et fraîche, belle rondeur. Un rosé facile et tendre qui fait saliver.

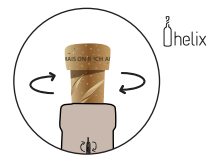
Conseils de service

Le servir frais vers 8°C avec les salades d'été, des tapas, les poissons de roche, les sushis et makis, mais aussi les petits farcis.

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 Brice de Roux, vigneron à Mas Thibert, près d'Arles, dans la Camargue provençale.



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