

LE TITI



SAUVIGNON-COLOMBARD MÉDITERRANÉE 2018

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Cépages

Sauvignon Blanc et Colombard

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. Vinification en cuves inox à température contrôlée de 16°C à 18°C.

Dégustation

Ce vin est sec et tendu, avec une belle intensité et beaucoup de fraîcheur. Sa finale est marquée par des zestes de pamplemousse.

Conseils de Service

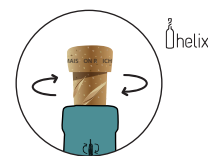
Servir frais, autour de 8°C, avec les coquillages, moules, bulots, crevettes, un dos de cabillaud juste poêlé, une brandade de morue, quelques sushis ou simplement à l'apéritif.

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 TRES 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