

Funambull

Vin rouge PÉTILLANT

Vin de France



DOMAINES FABRE

BORDEAUX - FRANCE

La belle histoire

La particularité de Funambull ? Son côté pétillant ! Pour la 1ère fois aux Domaines Fabre, nous lançons un vin effervescent qui va émousser les papilles des amateurs de vin !

Le nom de ce vin pétillant : Funambull. Pourquoi Funambull ? Lorsque Gabriel, notre grand-père, était neovigneron dans les années 60, vivre uniquement du vin était très compliqué. Il a donc eu pendant une dizaine d'année un troupeau de vaches et UN taureau. Et devinez le nom de ce taureau ...? Funambulle !



Dégustation



Couleur rouge claire brillante



Arômes fruits rouges



Bulles fines en bouche, jolies notes de fruits rouges.



Apéritifs, pizzas, burgers

Informations



100% Merlot



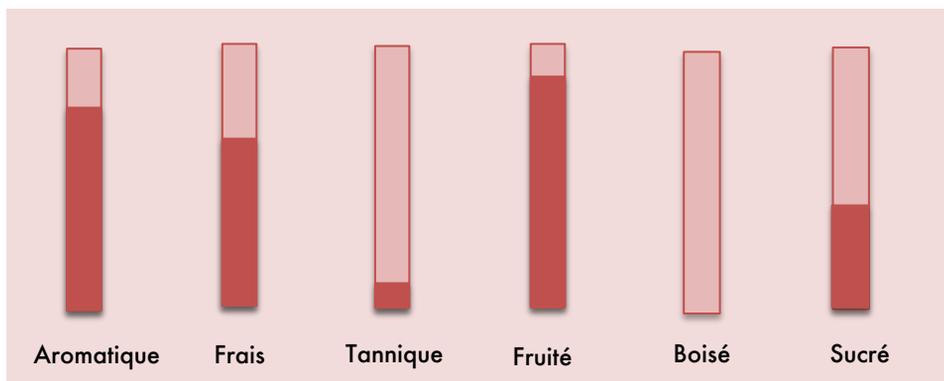
Élevage en cuves inox



À déguster dès ouverture



7-8°



Vinification

Parcelles spécialement sélectionnés pour cette cuvée, ramassé plus précocement. Macération très courte pour ne pas extraire trop de tannins. Ecoulage 48h après l'encuvage. Fin de fermentation en cuve inox. La fermentation malolactique n'est pas réalisée pour garder un maximum de fraîcheur.

“

Un vin rouge pétillant pour un moment fun entre amis !

”

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France

Tel : +33 (0)5 56 59 58 16

Email : info@domaines-fabre.com / Site Web : www.domaines-fabre.com



2 6 0 0 0