

EVIDENCE



SON HISTOIRE

Cet Hermitage blanc est issu d'une vigne centenaire acquise dans les années 70 par mes parents, Jean et Isabelle Fayolle. La vigne est protégée par d'esthétiques murs en pierre restaurés à la main par ma famille. Baptisée «La Pierrelle» pour son sol de galets du Rhône, elle fait aujourd'hui partie de l'histoire familiale et trône fièrement au milieu des grands noms de nos côtes-du-rhône septentrionales.

Florence

Hermitage

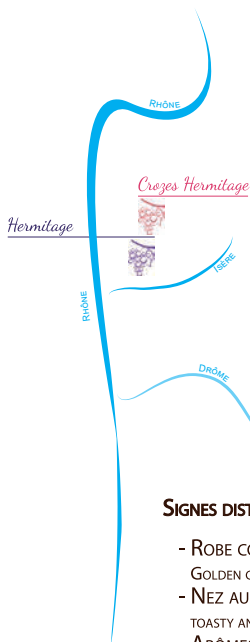
ÉDITION LIMITÉE - LIMITED EDITION

ITS HISTORY

This white Hermitage comes from a century-old vineyard bought in the 70s by my parents, Jean and Isabelle Fayolle. The vines are protected by aesthetic stone walls restored by hand by my family. Dubbed "The Pierrelle" after the pebbled ground of the Rhone region, it is now part of our family history and sits proudly among the great names of northern côtes-du-rhône vineyards.

le vin de
F FLO

EVIDENCE



- AOC HERMITAGE BLANC PRODUIT SUR LES COTEAUX RENOMMÉS DE TAIN-L'HERMITAGE ET EXPOSÉ SUD SUD-OUEST
- CÉPAGE 100% MARSANNE
- TRÈS BEAU TERROIR COMPOSÉ D'ARGILE ROUGE ET DE GRAVES
- TRAVAIL MANUEL DE LA VIGNE
- SOLS LABOURÉS
- TRAITEMENTS RAISONNÉS ET SANS INSECTICIDES
- VENDANGE MANUELLE
- ÉLEVAGE TRADITIONNEL PENDANT 12 MOIS EN CAVE SOUTERRAINE

EVIDENCE EST PRODUIT ET ÉLEVÉ PAR MON COUSIN PASCAL FAYOLLE AU DOMAINE DES MARTINELLES

EVIDENCE IS GROWN ON THE RENOWNED SOUTH, SOUTH-WEST FACING HILLS OF TAIN-L'HERMITAGE, 100% MARSANNE. THE BEAUTIFUL RICH SOIL IS COMPOSED OF RED CLAY AND PEBBLES. VINEYARD IS WORKED MANUALLY. THE SOIL IS PLOWED, CAREFULLY TREATED WITHOUT INSECTICIDES, MANUALLY HARVESTED. THE WINE IS TRADITIONALLY AGED FOR 12 MONTHS IN AN UNDERGROUND CELLAR. THE WINE MAKING IS CONDUCTED IN A TRADITIONAL MANNER, AGED IN OAK BARRELS FOR ONE YEAR, IN AN UNDERGROUND CELLAR.

SIGNES DISTINCTIFS DE LA CUVÉE / DISTINCTIVE SIGNS OF THE WINE

- ROBE COULEUR OR ET REFLETS VERTS D'UNE BELLE BRILLANCE / GOLDEN COLOR AND BEAUTIFUL GREEN REFLECTIONS
- NEZ AUX NOTES TOASTÉES ET FUMÉES / NOSE CHARACTERIZED BY TOASTY AND SMOKEY NOTES
- ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET AGRUMES / WHITE FLOWERS AND CITRUS AROMAS
- BOUCHE AMPLE ET SOYEUSE BIEN STRUCTURÉE AVEC UNE LONGUE PERSISTANCE / SILKY, FULL-BODIED, WELL STRUCTURED AND LONG LASTING ON THE PALATE
- JOLI VIN DE GARDE, À CARAFER AVANT DÉGUSTATION / LOVELY WINE TO CELLAR, DECANT BEFORE SERVING

SE DÉGUSTE AVEC / ENJOYED WITH

DES TAGLIATELLES AU FOIE GRAS ET AUX TRUFFES / TAGLIATELLES PASTA WITH TRUFFLED FOIE GRAS

DES COQUILLES SAINT JACQUES EN PERSILADES / SCALLOPS IN PARSLEY

UN HOMARD GRILLÉ / GRILLED LOBSTER

UN TAJINE DE LOTTE / MONKFISH TAGINE

UNE VOLAILLE CRÈME ET MORILLES / CHICKEN WITH CREAM AND MORELS

AVEC DES FROMAGES : PICODON, COMTÉ, ST. NECTAIRE / WITH CHEESE

AVEC UN ANANAS GLACÉ CITRON FRAMBOISE, IL FERA EXPLOSER LES PAPILLES / WITH PINEAPPLE RASPBERRY LEMON SORBET, YOUR TASTE BUDS WILL EXPLODE



www.levindefflo.fr

Florence Frémont

06 78 09 22 75

