

Les pieds dans la terre

L'esprit du vent 2015



La tête dans les étoiles

L'esprit du vent 2015



SORTIE LE 15 JUIN 2016

L'ESPRIT DU VENT 2015



DECOUVREZ UN MILLÉSIME D'EXCEPTION!

2 Cuvées éphémères
élaborées à partir des mêmes cépages nobles :
grenache noir, syrah et carignan.

12ÈME BOUTEILLE
GRATUITE*



Les viticulteurs d'Embres et de Castelmaure ont cela en commun,
produire une gamme de vins millésimés
qui respirent la richesse de cépages de qualité!

Unis par ce lien invisible qu'est leur terre sacrée,
ils ont su déjouer les pièges de la facilité.
Pourquoi faire bon quand on peut faire excellent?

Comme sur ce millésime 2015 exceptionnel à plus d'un titre,
toutes et tous se sont encore dépassés,
certainement guidés par les étoiles...
qu'ils ont dans les yeux.

*Offre valable pour toute pré-commande transmise avant le 24/06/16
et disponible sur plate-forme à partir du 01/07/16,
commande minimum 120 cols par référence, prix HT départ.

La tête dans les étoiles - L'esprit du vent AOP CORBIÈRES 2015

Vin d'une robe brillante d'un violet vif. Nez intense de fruits frais rappelant les soirs de vendanges au chai. Les notes de fraises et de cassis sont portées par une bouche tendre et désaltérants, faite de rondeur, de douceur et de longueur.

Ce vin supportera d'être servi frais entre 13 et 15°. Friand et frais, issu d'un millésime exceptionnel, il accompagnera parfaitement vos apéritifs tapas, vos grillades nocturnes ou vos pique-niques en pleine nature.



**12ÈME BOUTEILLE
GRATUITE***

75cl	2,98 € HT
150cl	5,96 € HT

Les pieds dans la terre - L'esprit du vent AOP CORBIERES 2015



Vin avec une robe carmin dense et profonde. Le nez de fruits mûrs de garrigue et de Zan rappelle les soirs d'été par léger vent grec. Les notes de fraises, de mûres, de ciste et de réglisse sont portées par une bouche ronde extraordinairement équilibrée, d'une délicate puissance portant l'ensemble très loin.

Servi entre 15 et 17°, ce vin dense et délicat issu d'un millésime exceptionnel accompagnera parfaitement une épaule d'agneau confite aux herbes de nos garrigues ou un poulet fermier des corbières sauté avec quelques champignons en automne.

75cl	4,10 € HT
150cl	8,20 € HT

***Offre valable pour toute pré-commande transmise avant le 24/06/16
et disponible sur plate-forme à partir du 01/07/16,
commande minimum 120 cols par référence, prix HT départ.**



Immeuble le Molène - Parc de Brocéliande - 35763 SAINT GREGOIRE
Tél. 02 99 68 89 12 - contact@hobivin.fr