

Shi Fu Mi

VIN DE FRANCE

Déjà joué à Shi Fu Mi ?

C'est un jeu d'enfant ! Les 2 joueurs commencent par compter (en japonais) « Shi... Fu... Mi ! » et à 3, chacun mime avec sa main un des 3 symboles.

Chaque symbole a l'ascendant sur l'un des autres et perd face au second :

La pierre casse les ciseaux / Les ciseaux coupent la feuille / La feuille enveloppe la pierre.

Si les 2 joueurs ont choisi le même symbole, la partie recommence.



Déjà goûté à Shi Fu Mi ?

C'est également une partie de plaisir : un rouge léger, gourmand et gouleyant qui provient des Grenaches d'Anne Collard. Une entrée en matière ludique pour sa gamme de Côtes du Rhône, positionné en Vin de France car hors des codes de cet illustre terroir.



Sol

Près de 70 % de Galets roulés reposent sur des sables filtrants et des argiles profonds où les vignes puisent fraîcheur et humidité.



Climat

Cet îlot de fraîcheur est enveloppé d'une brume matinale liée à la proximité de la confluence du Rhône et du Gardon. Il est également ventilé et assaini par le Mistral.



Assemblage

90% Grenache, 8% Syrah et 2% Mourvèdre



Dégustation

Juteux et agile sur des arômes frais de quetsche, d'orange sanguine et de lilas. Finale vive, tanin coquin.



Vinification - Élevage

Macération courte (1 semaine). Élevage de 10 mois sur lies fines en cuve béton et inox. Conduite du vignoble et de la cave en bio et en biodynamie - Demeter (certification officielle dès le millésime 2022).



Accords

Apéro, entre potes, votre meilleure recette de cake salé et tout ce qui se grignote avec les doigts.



Shi Fu Mi 2021

« A soft and fruity red with wild berry, redcurrant, herb and white pepper aromas. Juicy with a light to medium body and sleek tannins. Crunchy with succulent fruit at the pure finish. Drink now. »

Terre de Vins

« [...] Jouons ! Dès l'ouverture il donne le ton, avec du fruit, de la friandise et un poil de réduction, une note végétale, qui disparaîtront à l'aération. L'amplitude de la bouche, teintée de réglisse et de jus de groseille, donne du plaisir mais aussi de la consistance. »