



AU PETIT BONHEUR VIN DE FRANCE

“Au petit bonheur Les Pallières” est l’unique Vin de France produit par la famille Brunier en Vallée du Rhône.

Il est issu des cépages grenache, cinsault et clairette, pressés directement après cueillette manuelle puis co-fermentés et élevés sous bois (en demi-muids de 650 litres).

Sa mise en bouteilles intervient à la sortie de l’hiver qui suit les vendanges, mettant en œuvre une légère filtration lui donnant sa brillance et sa netteté.

Un vin de repas par excellence ; on retrouve en lui la fraîcheur, l’élégance et la plénitude du lieu-dit Les Pallières.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12 °C.

FORMATS DISPONIBLES : 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION : équivalent de 15 000 bts de 75 cl.

AU PETIT BONHEUR VIN DE FRANCE

Au Petit Bonheur Les Pallières is the only Vin de France produced by the Brunier family in Rhône Valley.

It is a blend of Grenache, Cinsault and Clairette grapes, pressed straight after hand picking and then fermented together and matured in oak, in 650-litre demi-muids.

It is bottled at the end of the winter after harvesting; slight filtration confers a crisp, brilliant appearance.

A consummate mealtime wine, it captures the freshness, elegance and fullness of the lieu-dit Les Pallières.

SERVING TEMPERATURE: 12 °C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 15,000 75 cl bts.