



La Ficelle

— France— Loire

La Ficelle est le vin convivial par excellence, avec son nez expressif de petits fruits noirs relevés d'une pointe de torréfaction. La bouche est fraîche et souple, elle révèle des arômes délicats de mûres, sublimés par des notes cacaotées. Toujours dans son style frais et croquant avec un poil d'épices typiques du terroir de Saint-Pourçain. Il met en valeur la cuisine régionale auvergnate (aligot, chou farci, truffade) et bien sûr les fromages d'Auvergne.

Note de dégustation

La sortie du nouveau millésime de ce vin à l'étiquette toujours aussi décalée est une occasion annuelle à ne pas manquer. Le millésime 2024 marque d'ailleurs la 38^e édition, preuve que La Ficelle est toujours un véritable succès. Cette année, la bouteille est signée Gab, le très connu illustrateur de la France Agricole. Le dessin, intitulé l'Assoiffé, traduit l'esprit terroir et convivial de la cuvée en représentant un pêcheur remontant sur son bateau une pêche miraculeuse : des bouteilles de Ficelle bien entendu.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Gamay, Pinot noir	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	14%	Millésime	2024
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rouge	Région	Loire
Allergènes	Contient des sulfites		