



Blanc de Noirs

— France — Languedoc-Roussillon

En bouche, ce vin est naturellement vif et minéral, avec des notes de fruits à chair blanche et une pointe iodée, il rafraîchit comme la tramontane qui court le long de nos coteaux. Au nez, tout comme en bouche, il est vif, minéral, avec des notes de fruits à chair blanche et une pointe iodée. Toutefois, on peut aussi y déceler une pointe de fruit de la passion.

Note de dégustation

Ce vin est vendangé en maturité précoce, avant que les peaux des baies ne colorent trop les jus, lors du pressurage, et afin de préserver un fruité frais et éclatant. Utilisation uniquement des jus de coule avant le pressurage direct des baies.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Grenache Noir	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	14%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	2 à 4 ans	Millésime	2024
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	HVE	Région	Languedoc-Roussillon