



2025



VOULEZ-VOUS “BLANC DE NOIR”



APPELLATION
VIN DE FRANCE

CEPAGES
GRENACHE NOIR

VINIFICATION
Levures indigènes, pressurage direct
puis fermentation en cuve inox

ELEVAGE
Elevage en cuve sur lies fines
avec batonnage pendant 5
mois.

DEGUSTATION
Le nez révèle de délicates notes de fleurs blanches, tandis qu'en bouche, le vin se montre droit et minéral, offrant une belle tension. La finale, énergique et légèrement saline, apporte une touche de fraîcheur et de caractère

ACCORDS
Brochettes de poulet marinées au thym et
citron

SERVICE
Servir à 10°C

ALCOOL
12°C

GARDE
A boire dans les 3 ans