

BLANC de NOIRS

2024

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

Le Blanc de Noirs née de l'idée audacieuse de créer un vin blanc à partir d'un raisin noir à la teinte pourpre si profonde.

Ce processus de vinification a été inspiré des créations de champagnes qui utilisent des cépages comme le Pinot Meunier et le Pinot Noir. La création du blanc de noirs découle de la curiosité et de l'exploration des vignerons qui cherchaient à repousser les frontières de la vinification traditionnelle pour produire des vins aux caractéristiques et aux saveurs audacieuses.

	Sols Argilo-calcaire		Appellation IGP Atlantique
	Assemblage 100% Cabernet-Franc		

Vinification

Ce vin est produit en pressant immédiatement les raisins après la récolte, évitant ainsi tout contact prolongé avec le tanin des peaux, ce qui donne un vin de couleur blanche tout en conservant certaines caractéristiques aromatiques du Cabernet-Franc.

Notes de dégustation

Robe | Jaune pâle et brillante.

Nez | Arômes de fleurs blanches et d'agrumes avec quelques caractéristiques du Cabernet Franc : des notes de petits fruits rouges frais et croquants.

Bouche | Expressive, alliant des notes florales et de fruits blancs, avec un joli volume et de subtiles notes fumées en finale.

Léger ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● Structuré

Sec ● ● ● ● Doux

Conseils de service

A déguster frais entre 7 et 10°C.

Ce vin accompagnera parfaitement des poissons grillés, des viandes blanches rôties ou à la crème ou encore des fromages affinés.

Certification



UNIVITIS

Société Coopérative Agricole
33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 - www.univitis.fr