



Carte Blanche 6%, Vin de France partiellement désalcoolisé Rosé, 2024

Vin de France, VSIG, France



PRÉSENTATION

Nous avons imaginé un vin unique : issu des cépages emblématiques du Sud de la France, vinifié dans les règles de l'art puis distillé à basse température pour réduire l'alcool tout en préservant ses arômes. Découvrez notre vision plus légère du vin, sans compromis sur le goût !

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité optimale puis vinifiés comme nos rosés classiques, par pressurage direct. La désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation, par distillation à froid. Nous n'ajoutons aucun élément externe, pour préserver au maximum la structure et le fruité du vin.

CÉPAGES

Caladoc, Grenache, Couston

Contient des sulfites.

SERVICE

Un vin à déguster frais (10-12°C) et à ouvrir dans l'année pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

DÉGUSTATION

Belle robe rosé pâle, nez très aromatique sur les petits fruits rouges et les agrumes. La bouche est fraîche et vive.

ACCORDS GOURMANDS

Tartare de saumon au pamplemousse et gingembre, pizza blanche aux légumes grillés et fromage de chèvre.

