



Carte Blanche, Vin de France - Sans Alcool, Rosé 2024

Vin de France, VSIG, France

Découvrez notre vision inédite et sans alcool du vin, sans compromis sur le goût!

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 en retirer l'alcool tout en préservant la richesse des arômes.

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

Récoltés à maturité, les raisins sont vinifiés de façon traditionnelle, comme pour un vin rosé classique. La désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation par distillation à froid. Ce procédé permet de préserver au maximum la couleur et le fruité du vin.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais (10-12°C) et à conserver au frais 3 jours après ouverture.
À consommer de préférence avant fin 2026.

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle, notes de petits fruits rouges frais et de fruits exotiques. Finale très fraîche et vive.

ACCORDS GOURMANDS

Tartare de saumon, pizza blanche, pavlova aux fruits rouges ou aux fruits exotiques...

