Carte Blanche, Vin de France - Sans Alcool, Blanc, 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 blanc 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

À servir frais (10-12°C) et à conserver au frais pendant 3 jours après ouverture.
À consommer de préférence dans l'année pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

DÉGUSTATION

Notes de fleurs blanches et de fruits exotiques. Beaucoup de fraîcheur, une finale rafraîchissante et précise.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, salades composées, bowls, dahl de lentille, sushis...

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

3Y2EAF