



Carte Blanche 6%, Vin de France partiellement désalcoolisé, Rouge, 2023

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

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

VINIFICATION

Après vinification classique de cépages à parfaite maturité, la désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation par distillation à froid, sans ajout d'élément externe. Les arômes, la couleur et la structure du vin sont ainsi préservés au maximum.

CÉPAGES

Syrah, Merlot, Caladoc

Contient des sulfites.

SERVICE

Un vin à déguster bien rafraîchi (12-14°C) et à consommer dans l'année pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

DÉGUSTATION

Il vous séduira par sa belle couleur, ses arômes fruités et sa bouche soyeuse aux notes légèrement compotées.

ACCORDS GOURMANDS

Tarte tatin aux tomates cerises confites et thym, brochettes de volaille marinée au miel et soja.

