



## Brume, Blanc de Noirs, Vin de France 2024

France

Le Blanc qui change du blanc !

### PRÉSENTATION

Brume vous invite à explorer l'inattendu : un vin blanc élaboré à partir de Caladoc, Grenache & Cinsault, des cépages traditionnellement dédiés aux vins rouges. Sa saveur unique vous emporte dans une expérience délicieusement mystérieuse pour explorer le monde du vin d'une manière nouvelle et accessible.

### À LA VIGNE

Seuls les raisins à maturité optimale et dans un état sanitaire irréprochable sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée.

### VINIFICATION

Les jus de goutte sont privilégiés pour conserver une belle teinte dorée, limpide. La fermentation débute par paliers, tout en douceur pour préserver l'intégrité des arômes. Une stabulation à froid sur bourbes est effectuée afin d'extraire au mieux l'intensité aromatique et la finesse du vin. La suite de la vinification se fait comme un vin blanc classique : débouillage, fermentation alcoolique en phase liquide à température maîtrisée et élevage en cuve béton

### CÉPAGES

Caladoc 75%, Grenache 15%, Cinsault 10%

### SERVICE

10-12°C

### DÉGUSTATION

Une palette aromatique complexe et large, alliant agrumes vibrants, fruits blancs subtils et petits fruits rouges frais.

### ACCORDS GOURMANDS

A déguster de l'apéritif au dessert : ceviche, grillades, salades exotiques, fromages à pâte dure, desserts



**Rhonéa**  
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise  
Tel. 04 90 12 41 00 - [contact@rhonea.fr](mailto:contact@rhonea.fr)  
[www.rhonea.fr](http://www.rhonea.fr)     

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

