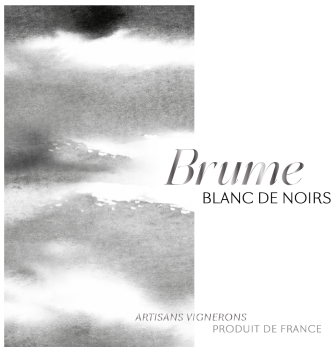

Brume, Blanc de Noirs, Vin de France 2024

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.

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 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 : débourbage, fermentation alcoolique en phase liquide à température maîtrisée et élevage en cuve béton. Seuls les raisins à maturité optimale et dans un état sanitaire irréprochable sont récoltés aux heures les plus fraîches de la journée.

CÉPAGES

Caladoc, Grenache, Cinsault

Contient des sulfites.

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

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité

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.

4Y1WYF