



Carte Blanche, Vin de France - 6%, Blanc, 2024

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

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 raisins sont récoltés à maturité optimale puis vinifiés comme nos vins blancs classiques. La désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation par distillation à froid. Ce procédé permet de préserver au maximum la structure et le fruité du vin.

CÉPAGES

Colombard, Ugni blanc, Grenache blanc

Contient des sulfites.

SERVICE

Un vin à déguster rafraîchi (10-12°C) et à conserver 3 jours au frais après ouverture. A consommer dans l'année pour profiter au mieux de ses arômes fruités.

DÉGUSTATION

Belle teinte claire et brillante; le nez est marqué par les notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est souple et rafraîchissante.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, salade de quinoa aux agrumes et herbes fraîches, bowls variés...



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.



1/1

A2050F