



Rhonéa, Carte Blanche 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

Tout commence par un vin issu d'un assemblage de nos raisins dans une recherche d'un profil vif, fruité et soyeux : Grenache, Caladoc, Muscat Petits Grains pour l'essentiel, complétés par un peu de Rolle (Vermentino) et de Viognier. La vinification est traditionnelle puis la désalcoolisation s'effectue en fin de fermentation, par distillation à froid. Ce process, sans intrant externe, permet de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur du vin. Toutes ces étapes sont intégralement réalisées dans nos chais, sous le contrôle strict de nos oenologues, garantissant ainsi la maîtrise et la qualité de nos produits.

Contient des sulfites.

SERVICE

Un vin à déguster bien 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 et à conserver 2 ans maximum à l'abri de la lumière et de la chaleur.

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, tartare de saumon, salade de quinoa aux agrumes et herbes fraîches, bowls veggie...

