ParaDOXE
ARTISANS VIGNERONS
BLANC de Noirs
PRODUIT DE FRANCE

Paradoxe, Blanc de Noirs, Vin de France, Blanc, 2024

Vin de France, VSIG, France

PRÉSENTATION

Ce blanc de Noirs est un 'Paradoxe' délicieusement maîtrisé, puisque ce sont des cépages traditionnellement utilisés pour élaborer des vins rouges que nos oenologues ont vinifié comme un blanc. Il en résulte un vin à la palette aromatique complexe et plus large que celle que l'on retrouve habituellement dans les blancs classiques.

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

Récolte de nuit des trois cépages en même temps, début septembre, entre 12° et 13° potentiels. Les raisins sont immédiatement refroidis (7/8°C) puis pressés en l'espace d'une heure pour limiter au maximum le contact entre la peau et les jus. Après soutirage, les vins sont élevés sur lies fines.

CÉPAGES

Caladoc, Grenache noir, Cinsault

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Palette aromatique complexe, qui allie agrumes vibrants et fruits blancs subtils mais aussi petits fruits rouges frais. La bouche est structurée et dense avec de tanins délicats et une finale tout en fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer, tartare de saumon, poulet de Bresse à la crème, risotto aux cèpes, fromages doux, cuisine asiatique...

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.

E8L1RF