ParaDOXE
ARTISANS VIGNERONS
BLANC de Noirs
PRODUIT DE FRANCE

Paradoxe, Blanc de Noirs, Vin de France

France

PRÉSENTATION

Découvrez ce surprenant Blanc de Noirs, un paradoxe délicieusement maîtrisé, où les cépages rouges – Caladoc, Grenache & Cinsault – se métamorphosent en un blanc d'exception.
Récoltés à l'aube, les raisins dévoilent leur essence dans des jus de goutte soigneusement assemblés, créant un vin singulier qui transcende les normes.

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

Afin de ne pas extraire la couleur contenue dans les peaux des raisins, seuls les jus de goutte sont mis en cuve. La fermentation doit démarrer 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

CÉPAGES

Caladoc, Grenache noir, Cinsault

12 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Sa palette aromatique complexe allie agrumes vibrants, fruits blancs subtils et exotisme captivant.

ACCORDS GOURMANDS

De l'apéritif au dessert, sa palette aromatique lui permet de s'associer à de nombreux mets raffinés.

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.

L1H4BF