



Paradoxe
ARTISANS VIGNERONS
BLANC de Noirs
PRODUIT DE FRANCE



Paradoxe, Blanc de Noirs, Vin de France, Blanc, 2023

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

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au début des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

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 jusqu'au printemps.

CÉPAGES

Caladoc 60%, Grenache 25%, Cinsault 15%

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...

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
ANIVIN 2024 Or

JAMES SUCKLING.COM

90/100

"A delicious, juicy and succulent white blend of caladoc, grenache and cinsault. Aromas of stone fruit, white peaches and flowers dominate on the nose. Medium-bodied with a fresh and vivid character at the center and a mellow finish."

James Suckling



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort 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.

