

Black & Wine

Blanc de Noirs

Vin de France - 2024 - **BLANC**



PRÉSENTATION

Sa teinte dorée et pâle dissimule une profondeur de caractère où l'essence riche des raisins noirs s'entremêle à la délicatesse d'un vin blanc. À chaque gorgée, Black & Wine dévoile une symphonie de saveurs, célébrant l'équilibre parfait entre tradition et innovation.

Cette cuvée unique incarne non seulement l'excellence, mais elle donne également à nos vigneronns la liberté d'explorer de nouvelles manières de partager leurs créations vinicoles basées sur leurs cépages rouges.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 100%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Provenant de vignes de Merlot de première qualité, les raisins subissent un pressurage doux, assurant l'extraction du jus le plus pur, tout en préservant sa teinte dorée pâle. Cette technique, souvent appelée "saignée", incarne la précision nécessaire pour créer un Blanc de Noirs si distinctif.

DÉGUSTATION

En bouche, le vin dévoile des strates de pomme verte croquante, de subtiles notes de framboise et une touche de brioche, le tout souligné par une minéralité qui résonne avec le terroir du Merlot.

La finale est longue, avec des notes délicates de baies rouges et de zeste d'agrumes.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 11°C

ACCORDS GOURMANDS: Accompagnez Black & Wine de fruits de mer frais, tels que des huîtres ou du ceviche, permettant à la complexité du vin de sublimer le repas.

