

## LES VIGNERONS DE BERTICOT

### IGP Atlantique - **BLANC DE NOIRS**

#### PRÉSENTATION

Le Blanc de Noir des Vignerons de Berticot est issu de raisins noirs soigneusement pressés pour extraire un jus clair sans macération avec les peaux, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la clarté du vin tout en capturant la richesse aromatique du cépage noir. Ce processus délicat révèle des notes subtiles de fruits rouges, d'agrumes et une minéralité élégante.

#### 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:** Idéal avec des plats comme un carpaccio de Saint-Jacques ou une volaille aux truffes, il exprime la parfaite harmonie entre finesse et complexité.

