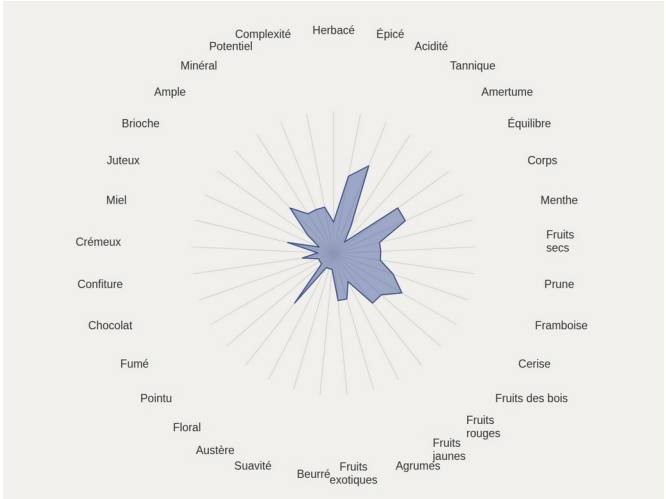
PURE. Blanc de Noirs

VIN DE FRANCE

Ce Blanc de Noirs éclatant, issu des raisins rouges du cépage Cinsault cultivés sur une seule parcelle, révèle une expression délicate, portée par une fine minéralité et des notes ensoleillées. Léger, frais et désaltérant, il se déguste aussi bien au bord de la piscine que lors de moments conviviaux entre amis.

MILLÉSIME	*2025*
CÉPAGE	*100% Cinsault*
ALCOOL	*12,5 %*
VOLUME	*0,75 L*
TEMPÉRATURE DE SERVICE	*6–8 °C*
POTENTIEL DE GARDE	*1 à 2 ans*
DISTINCTIONS & CERTIFICATIONS	*Vin de France* (Certifié par FR-BIO-01.) *Agriculture : France*
PROFIL AROMATIQUE	*Le délicat*

Sa robe brillante et presque translucide, se pare de délicats reflets argentés et laisse deviner un vin tout en fraîcheur. Le nez s'ouvre sur de délicates notes d'amande fraîche et de fleurs blanches, accompagnées d'arômes d'agrumes et d'une subtile touche de miel. En bouche, le vin se montre vif et croquant, porté par des notes d'agrumes rafraîchissantes et un joli bouquet de petits fruits rouges acidulés. La finale, tendue et désaltérante, s'étire sur une agréable sensation de pomme verte croquante, laissant une impression légère, fraîche et minérale.





TERROIR

Les vignes, âgées de 18 ans, poussent sur du calcaire érodé à forte teneur en sable et en fer, ce qui donne aux sols leur couleur ocre caractéristique.

VINIFICATION & DESCRIPTION

Vendangés tôt le matin, les raisins sont refroidis afin de préserver leur fraîcheur naturelle et d'éviter toute oxydation. Un pressurage doux en grappes entières est suivi d'une fermentation spontanée en cuves inox, sous contrôle de température, avec les levures indigènes, ce qui apporte une aromatique plus complexe. Une fermentation malolactique partielle (10 %) vient arrondir l'ensemble.

ACCORDS METS & VIN

Ce Blanc de Noirs aime la fraîcheur et la salinité des océans. Il trouvera naturellement sa place à l'apéritif, mais révélera tout son éclat avec une assiette d'huîtres fraîches, dont les notes iodées feront écho à sa minéralité et à sa belle tension. Il accompagnera également avec finesse des sushis et makis, ainsi qu'un ceviche aux agrumes, dont l'acidité prolongera son caractère vif et croquant. Pour une association plus estivale, il se dégustera volontiers avec des poissons crus ou grillés, des coquillages et des préparations fraîches aux agrumes.