

French Bloom, Le Blanc, 0% Vol.



Né d'une ambition audacieuse : offrir des bulles « à la française » sans alcool, French Bloom Le Blanc révolutionne l'art de la célébration en alliant tradition viticole et innovation. Ce vin, fruit de quatre années de recherche et développement, incarne l'excellence d'un effervescent 100% bio, 0.0% alcool, où chaque bulle raconte l'histoire d'un terroir d'exception et d'un savoir-faire unique.

Origine: Issu de vignobles bio soigneusement sélectionnés dans la région de Limoux, avec un climat océanique unique, influencé par l'Atlantique et marqué par des nuits fraîches. Les sols argilo-calcaires confèrent aux raisins une acidité naturelle et une minéralité distinctive. Ces conditions exceptionnelles permettent d'obtenir des vins d'une grande fraîcheur et d'une complexité aromatique rare.

Vinification: Ce vin est élaboré à partir de chardonnay bio, récolté à maturité optimale, souvent tôt le matin pour préserver la fraîcheur du fruit. Après une vinification soignée, alliant méthodes traditionnelles et techniques modernes, le vin subit une désalcoolisation douce par triple distillation sous vide à basse température. Ce procédé innovant préserve l'intégrité des arômes et la structure du vin, garantissant une expérience gustative d'une grande finesse, sans alcool, sans sulfites et sans sucres ajoutés.

Dégustation: Ce vin séduit par sa robe pâle et brillante, reflétant une limpidité cristalline. Le nez s'ouvre sur des notes florales d'acacia et de chèvrefeuille, suivies d'une fraîcheur de citron et de pamplemousse rose. En bouche, l'attaque vive de zestes d'agrumes laisse place à des nuances de poire croquante et de fruits frais, avant une finale élégante, légèrement saline et soyeuse.

Association mets: Idéal pour sublimer des huîtres avec un filet de citron, ce vin se marie également à merveille avec des terrines de poisson froid, des moules ou des salades estivales agrémentées de citron et d'herbes fraîches comme la menthe ou le basilic. À déguster bien frais, entre 2 et 4°C, il apporte une touche de fraîcheur à vos apéritifs, brunchs ou soirées entre amis.