French Bloom, Le Rosé, 0% Vol.



Ce vin sans alcool incarne l'audace et la finesse d'un rosé pétillant français, alliant l'élégance des cépages Chardonnay et Pinot Noir bio à une effervescence délicate. Une alternative raffinée pour célébrer chaque instant, sans compromis sur le plaisir ni la complexité, idéale pour les moments de partage et les occasions festives.

Origine: Né dans le vignoble de Limoux, baigné par un climat océanique, ce vin puise sa singularité dans des sols propices à l'expression des cépages bio. Les vendanges précoces et un terroir généreux confèrent aux raisins une maturité équilibrée, tandis que l'influence maritime apporte une fraîcheur distinctive, essentielle à la structure et à la complexité du vin.

Vinification: Élaboré à partir de Chardonnay et Pinot Noir bio, ce vin est le fruit d'un savoir-faire méticuleux. Après une récolte précoce, les raisins subissent un élevage en barrique pour développer leur structure. La vinification s'achève par une triple distillation sous vide, réduisant l'alcool à 0,0 % tout en préservant la profondeur, l'équilibre et la richesse aromatique de la cuvée.

Dégustation: Ce vin séduit par sa robe rose saumonée, animée d'une effervescence subtile. Au nez, il déploie des arômes floraux de pétales de rose et de rhubarbe, tandis qu'en bouche, il révèle une minéralité harmonieuse et une acidité vive. Les notes de cerise acidulée et de pêche blanche séchée s'épanouissent, pour finir sur une touche vibrante et persistante.

Association mets: Parfait pour accompagner des apéritifs légers ou des brunchs conviviaux, il se marie idéalement avec un tartare de thon à la sauce ponzu ou des plats frais et fruités. Son effervescence et sa fraîcheur en font aussi un allié de choix pour des cocktails sans alcool ou à faible teneur, ainsi que pour des desserts à base de fruits rouges.