French Bloom, Vintage, 0% Vol.



Ce vin effervescent sans alcool se distingue par une approche résolument gastronomique, alliant précision, complexité et profondeur aromatique. Issu d'un véritable travail de vinification et d'élevage, il offre une expérience raffinée et structurée, pensée pour les grandes occasions et les tables exigeantes.

Origine: Ce vin trouve son origine dans les hauts de la vallée de Limoux, un terroir d'altitude marqué par un climat contrasté. Les conditions sèches en début de saison, suivies de pluies salvatrices et de températures modérées avant vendanges, ont favorisé l'expression aromatique, la tension et la fraîcheur des jus.

Encépagement: 100% Chardonnay

Vinification: Ce vin est élaboré à partir de raisins récoltés précocement afin de préserver la fraîcheur naturelle. Après vinification, les vins sont entièrement élevés en fûts de chêne pendant 8 mois avec une oxydation soigneusement maîtrisée, puis désalcoolisés jusqu'à 0.0 %, sans ajout de sucre, de sulfites ni de conservateurs.

Dégustation: Robe d'un or profond et lumineux, effervescence fine et persistante. Le nez élégant s'ouvre sur la fraîcheur du pamplemousse, soutenue par de subtiles notes vanillées, tandis que la bouche équilibrée conjugue tension, fruit compoté, agrumes et une trame minérale, prolongée par des touches toastées et briochées en finale.

Potentiel de garde: À boire jeune.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Il accompagne parfaitement une volaille à la crème légère, des légumes grillés aux notes umami ou encore un risotto crémeux aux agrumes confits, mettant en valeur sa fraîcheur et sa structure.