French Bloom, Le Blanc, 0% Vol.



French Bloom Le Blanc is ontstaan uit een gedurfde ambitie: alcoholvrije bubbels „à la française“ aanbieden. Deze wijn zorgt voor een revolutie in de kunst van het vieren door wijntraditie en innovatie te combineren. Deze wijn, het resultaat van vier jaar onderzoek en ontwikkeling, belichaamt de uitmuntendheid van een 100% biologische mousserende wijn met 0,0% alcohol, waarbij elke bubbel het verhaal vertelt van een uitzonderlijk terroir en een unieke vakkennis.

Oorsprong: Afkomstig van zorgvuldig geselecteerde biologische wijngaarden in de streek Limoux, met een uniek oceanisch klimaat, beïnvloed door de Atlantische Oceaan en gekenmerkt door koele nachten. De klei-kalkrijke bodems geven de druiven een natuurlijke zuurgraad en een distinctieve mineraliteit. Deze uitzonderlijke omstandigheden maken het mogelijk om wijnen te produceren met een grote frisheid en een zeldzame aromatische complexiteit.

Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt van biologische chardonnay, geoogst op het optimale rijpheidspunt, vaak vroeg in de ochtend om de frisheid van het fruit te behouden. Na een zorgvuldige vinificatie, die traditionele methoden en moderne technieken combineert, ondergaat de wijn een zachte dealcoholisatie door middel van driedubbele vacuümdestillatie bij lage temperatuur. Dit innovatieve proces behoudt de integriteit van de aroma’s en de structuur van de wijn, wat zorgt voor een proefervaring van grote fijnheid – zonder alcohol, zonder sulfieten en zonder toegevoegde suikers.

Degustatie: Deze wijn verleidt met zijn bleke en stralende kleur, die een kristalheldere helderheid weerspiegelt. De neus opent met florale tonen van acacia en kamperfoelie, gevolgd door de frisheid van citroen en roze grapefruit. In de mond begint hij levendig met citruszeste, waarna subtiele noten van knapperige peer en vers fruit verschijnen, gevolgd door een elegante, licht zoute en zijdezachte afdronk.

Combinatie gerechten: Deze wijn is ideaal om oesters met een scheutje citroensap extra tot hun recht te laten komen, maar past ook uitstekend bij koude visterrines, mosselen of zomerse salades met citroen en verse kruiden zoals munt of basilicum. Geniet ervan goed gekoeld, tussen 2 en 4 °C, en geef uw aperitieven, brunches of avonden met vrienden een vleugje frisheid.