French Bloom, Vintage, 0% Vol.



Deze alcoholvrije mousserende wijn onderscheidt zich door een uitgesproken gastronomische benadering, waarbij precisie, complexiteit en aromatische diepgang samenkomen. Hij is het resultaat van een zorgvuldig wijnbereidings- en rijpingsproces en biedt een verfijnde en gestructureerde smaakbeleving, speciaal bedoeld voor speciale gelegenheden en veeleisende restaurants.

Oorsprong: Deze wijn vindt zijn oorsprong in de hoger gelegen delen van de Limoux-vallei, een hooggelegen terroir dat wordt gekenmerkt door een contrastrijk klimaat. De droge omstandigheden aan het begin van het seizoen, gevolgd door welkome regenbuien en gematigde temperaturen vóór de oogst, hebben de aromatische expressie, de spanning en de frisheid van het sap bevorderd.

Druiven: 100% Chardonnay

Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt van vroeg geoogste druiven om de natuurlijke frisheid te behouden. Na de vinificatie rijpen de wijnen acht maanden lang volledig in eikenhouten vaten, waarbij de oxidatie zorgvuldig wordt gecontroleerd, waarna ze worden ontalkoholiseerd tot 0,0 %, zonder toevoeging van suiker, sulfieten of conserveermiddelen.

Degustatie: Een diepe, stralende goudkleur, met een fijne en aanhoudende bubbels. De elegante neus opent met de frisheid van grapefruit, ondersteund door subtiele vanille-tonen, terwijl de evenwichtige smaak een combinatie vormt van spanning, gestoofd fruit, citrusvruchten en een minerale structuur, die in de afdronk wordt verlengd door tonen van geroosterd brood en brioche.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Hij past perfect bij gevogelte met een lichte roomsaus, gegrilde groenten met umami-tonen of een romige risotto met gekonfijte citrusvruchten, waarbij zijn frisheid en structuur goed tot hun recht komen.