French Bloom, Extra Brut, 0% Vol.



Deze alcoholvrije mousserende wijn heeft een zuivere en strakke Extra Brut-stijl, gekenmerkt door een uitgesproken minerale smaak en een grote aromatische precisie. Zonder toevoeging van suiker, gemaakt van biologische wijnen en gedeeltelijk gerijpt op vat, biedt hij een droge, elegante en gastronomische interpretatie van alcoholvrije wijn.

Oorsprong: Deze wijn ontleent zijn karakter aan het terroir van Limoux, in het hart van de Languedoc, waar de invloed van de oceaan in combinatie met kalkrijke bodems zorgt voor rechtlijnige, frisse wijnen met een uitgesproken minerale smaak.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: Deze wijn is afkomstig van een zeer vroege oogst op biologische wijngaarden en wordt zo gevinifieerd dat de spanning en structuur behouden blijven. Een deel van de wijn, namelijk 30 %, rijpt in eikenhouten vaten om aan complexiteit te winnen, waarna een drievoudige vacuümdistillatie plaatsvindt om een alcoholpercentage van 0,0 % te bereiken, met behoud van het evenwicht en de aromatische diepte.

Degustatie: De intens gouden kleur wordt verlevendigd door fijne bubbels en een delicate schuimkraag. De neus onthult subtiele tonen van witte bloemen en gedroogd fruit, terwijl de smaak begint met een levendige minerale frisheid, gekenmerkt door gedroogde abrikoos en witte bloemen, gevolgd door een ziltige afdronk en een aanhoudende mineraliteit.

Bewaarpotentieel: fong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij zeevruchten en gerechten met een zeesmaak, zoals een carpaccio van sint-jakobsschelpen met citrusvruchten, en benadrukt zo hun frisheid en verfijning.