

75cl

11,5%Vol

BLANC NAT

SANS SULFITES

Ce vin Blanc est issu d'un raisin noir, le Pinot Noir. En effet ce cépage possède une pellicule (peau) colorée, mais son jus est blanc. Tout comme pour nos vins effervescents à base de Pinot Noir, nous pressons le raisin juste après l'avoir vendangé. Et pour cette cuvée, la vinification se fait avec un léger passage en fût de chêne et **sans aucun ajout de Sulfites**. Ainsi on obtient un vin blanc complètement atypique mais naturel...

Un vin « brut et nature » pour la table.

On retrouve le côté tannique du cépage, la minéralité de notre terroir Calcaire et la puissance du Sans Sulfites. Accompagne parfaitement les fruits de mer, la charcuterie et les bons fromages. Un léger dépôt naturel peut se former.

Ne pas servir trop froid...

Laissez vous surprendre !



Blanc de Noirs
LOT - 2016

ÉLABORÉ par BRUNO DANGIN à MOLESME (21330) en CÔTE D'OR - BOURGOGNE - FRANCE