French Bloom, Extra Brut, 0% Vol.



Ce vin effervescent sans alcool revendique un style Extra Brut pur et tendu, porté par une expression minérale affirmée et une grande précision aromatique. Zéro dosage, issu de vins biologiques et partiellement élevés en fûts, il offre une interprétation sèche, élégante et gastronomique du sans alcool.

Origine: Ce vin puise son caractère dans le terroir de Limoux, au cœur du Languedoc, où l'influence océanique associée à des sols riches en calcaire favorise des vins droits, frais et profondément minéraux.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Issu de vendanges très précoces sur des vignobles biologiques, le vin est vinifié afin de préserver tension et structure. Une partie des vins, soit 30 %, est élevée en fûts de chêne pour gagner en complexité, avant une triple distillation sous vide permettant d'atteindre 0,0 % d'alcool tout en conservant l'équilibre et la profondeur aromatique.

Dégustation: La robe or intense est animée par de fines bulles et une mousse délicate. Le nez dévoile des notes subtiles de fleurs blanches et de fruits secs, tandis que la bouche s'ouvre sur une fraîcheur minérale vibrante, marquée par l'abricot sec et les fleurs blanches, prolongée par une finale saline et une minéralité persistante.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Il accompagne idéalement des fruits de mer et des plats iodés, comme un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, soulignant leur fraîcheur et leur finesse.