# *Ceci n'est pas un*
# *Paradoxe Blanc*

VIN BLANC BIO DÉSALCOOLISÉ · *ORGANIC DEALCOHOLIZED WHITE WINE*

—Château de—
Minière

*Vin blanc bio désalcoolisé et sec, issu de nos vignes de la Vallée de la Loire. Frais et élégant, il accompagne avec finesse les poissons, les crustacés et la cuisine de saison.*

## Origine :

*Produit de France*

Cabernet Franc 100%

Vin blanc désalcoolisé, bio et sec




## Composition :

Terroir : jeunes vignes de 30-40 ans sur un sol ligérien (sable + sablo-argileux).

Vigne : agriculture biologique.
Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion.

Vendange : les vendanges ont lieu après un suivi minutieux des maturités. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai.

Élaboration & désalcoolisation :

- Pressurage doux, léger sous tirage à froid.
- Fermentation en cuve inox de 8 à 10 jours à température modérée (16°C) pour accroître le potentiel aromatique. Fermentation malolactique.
- Elevage 10 mois en cuve inox.
- Désalcoolisation sous vide à basse température

## Dégustation :

Robe claire aux reflets jaune pâle. Nez expressif sur les agrumes et le pamplemousse zesté. La bouche, ample et ronde, est soutenue par l'acidité.

ACCORDS METS ET VIN :

À servir à table avec une sole au beurre blanc, des Saint-Jacques snackées, une volaille à la crème ou un crottin de Chavignol.

SERVICE :

Servir à 10 °C.

*Dealcoholized wine with a story tastes better. From Loire With Love.*

*Kathleen Van den Berghe, Master of Wine*

WWW.CHATEAUDEMINIERE.COM

*Alcool : 0,25 %vol*
*Contenance : 75 cl*
*Sucres : 0,0 g / 100 ml*
*Contient des sulfites*