

Blanc de Noir 2025

Vin corse

Un blanc de raisins rouges, riche et ciselé, avec un souvenir de fruits rouges.

APPELLATION	Vin corse
CÉPAGES	Niellucciu 50 %, Grenache 50 %
SOLS	Argile et calcaire
ALCOOL	13,3 % vol.
SULFITES	32 mg/l
BOUTEILLES PRODUITES	1 450
SERVICE	12 °C
ACCORDS	Poissons crévés, blanquette de veau, fromages

VINIFICATION

Pressurage direct court à basse pression, débourbage à froid 24 h.

ÉLEVAGE

6 à 7 mois en inox sur lies fines.

LE MOT DU VIGNERON

« Un blanc riche et crémeux, avec une longueur qui n'en finit pas. »

