Bertrand & Vincent

MARCHESSEAU

Lubrifiant Social

Le vin permet d'entretenir les rouages de la discussion et facilite le mécanisme de bavardage …

Le blanc de noirs est un vin blanc produit avec des raisins rouges à jus blanc.

Vin de France Blanc de Noir 2025, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 20 ans en moyenne, sur graves.

Parcelle des Gommerelles située sur le plateau sables-graviers.

3 ème année de conversion à la culture biologique, labour intégral du sol ou enherbement inter-rangs.

CEPAGE

100 % Cabernet Franc

VINIFICATION

Rendement moyen : 40 hl/ha

Vendanges mécaniques. Pressurage direct. Débourbage puis collage.

Vinification et élevage 40 % barrique fermentation malolactique 60% cuve inox durant 6 mois.



DEGUSTATION

Robe limpide et cristalline, jaune pâle aux légers reflets verts

Belle complexité aromatique dominée par la nectarine avec une pointe d'abricot sec. Fines notes florales mêlées à des touches d'agrumes.

Attaque fraîche et aromatique avec une pointe saline. Le Cabernet Franc vinifié comme un blanc apporte de la générosité et du charnu, bien équilibrés par des notes épicées légèrement torréfiées. En finale, la sucrosité est stimulée par de fins amères

ACCORDS ET SERVICE

Un "Blanc de Noirs" racé et dynamique que l'on verrait bien accompagner des tapas à l'apéritif, un poisson au four, une viande blanche et ses légumes grillés, voir un fromage de Valençay ou de Sainte-Maure.

Gencod bouteille : **3760064181189**
Gencod carton : **3760064181196**
Degré : **12.5 %**
Conditionnement : **cartons de 6 bouteilles**
Dimensions du carton : **250x180x300 mm**
Poids du carton brut : **8 kg**
Dimensions bouteille : **297x80 mm**
Poids de la bouteille pleine : **1.31 kg**
Palettisation : **8 couches de 12 cartons**

Bertrand & Vincent MARCHESSEAU – S.A.R.L MARCHESSEAU FILS- 16 rue de l'Humelaye – 37140 BOURGUEIL
02.47.97.47.72 – 06.15.12.72.50
contact@vinmarchesseau.fr – www.vinmarchesseau.fr