

Cap - Castera

BLANC DE NOIR

2023

VIN DE FRANCE



INFORMATIONS TECHNIQUES

Vendanges le 12 et 13 Septembre

Terroir argilo-calcaire

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

12,5%

VENDANGES ET VINIFICATION

C'est à l'aube que les vendanges sont effectuées afin de préserver la tension et la fraîcheur aromatique des baies qui sont les fils conducteurs de cette cuvée Anthoinette, Cap-Castera Blanc de Noir.

Le pressurage est réalisé avec beaucoup de douceur et la fermentation alcoolique est effectuée à basse température - de maximum 19°C - en cuve inox thermorégulée, toujours dans la volonté de préserver la fraîcheur et l'aromatique du jus.

À LA DÉGUSTATION

Couleur platine avec de discrets reflets roses.

Le nez offre des notes d'amande verte et de pomme.

La bouche est franche avec une belle tension.

La minéralité et les fruits à noyau (pêche, nectarine) se mêlent et soulignent un vin droit qui présente une belle fraîcheur en fin de bouche.

Belle longueur.