



Accords mets et vins

Très agréable à l'apéritif ou sur un dessert.

Détails

Dégustation

Robe : La bulle est très fine. Sa robe pâle, typique des blancs de noir, arbore un très léger reflet peau de pêche.

Nez : Des notes de mûres et pêche des vignes.

Bouche : Le Paradoxe Brut blanc de Noirs se distingue par sa belle minéralité, sa fraîcheur des notes de mûres et pêche des vignes.

Finale : Une finale bien présente avec une fraîcheur agréablement acidulée.

Garde : 2 ans

Température de service : 8-10°C

Caractéristiques

Terroir : Argiles sidérolithiques de l'oligocène.

Cépage : 100% Malbec

Vendange : Mécanique

Viticulture : Raisonnée et en conversion bio.

Vinification : Traditionnel en respectant le cycle de la lune.

Elevage : Sur lies.

