

AFFRANCHI 0.0 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Aromatique | Ample | Lumineux | Libéré

Il y a des blancs qu'on ouvre et qui surprennent d'emblée — par leur générosité, leur éclat, cette sensation de tenir quelque chose de vrai dans le verre.

AFFRANCHI 0.0 Blanc est de ceux-là. Pour ceux qui connaissent IRRESISTIBLE, il y aura quelque chose de familier — ce goût pour les blancs à la fois vifs et profonds. Mais ici, l'aromatique va plus loin : mangue mûre, ananas rôti, un soupçon de brioche vanillée, et une onctuosité qui accompagne le verre jusqu'à une finale exotique acidulée. Et pas une goutte d'alcool.

Ce que vous sentez, c'est le raisin. Rien d'autre.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, sur des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages frais ou une cuisine épicée légère.

Détails

Dégustation

Robe : Jaune paille lumineuse aux reflets dorés.

Nez : Le bouquet dévoile une aromatique riche dominée par les fruits exotiques mûrs, mêlant des notes de mangue, d'ananas rôti à de délicates nuances de brioche vanillée.

Bouche : L'attaque se montre ample et élégante, portée par une matière harmonieuse et une belle onctuosité qui accompagne la dégustation avec douceur.

Finale : La finale s'étire avec finesse sur des accents exotiques acidulés, laissant une sensation persistante de gourmandise. Harmonieux et raffiné, d'une belle personnalité.

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 8-10°C

Caractéristiques

Cépage : Gros Manseng (60%), Chenin (40%)

Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins

Vinification : AFFRANCHI 0.0 Blanc bénéficie d'une vinification traditionnelle suivie d'un processus de désalcoolisation de haute précision qui préserve les arômes et la structure du vin. Le résultat : une expérience gustative authentique à 0.0% d'alcool.

