

CENSURÉ

Vin de France

- 2017 -

CERTIFICATIONS :

- AB (Ecocert)
- Équivalence NOP

ASSEMBLAGE :

- 35 % Merlot
- 35 % C F
- 30 % Malbec

SOUFFRE TOTAL :

- 58 mg/L

DEGRÉ :

- 12.0 %

SERVIR À :

- 12 - 13 °

GARDE :

- 4 à 5 ans



par *JC Mauro*
ARTISAN - VIGNERON

CHÂTEAU BÉRARD - 33220 SAINT QUENTIN DE CAPLONG

-www.chapelle-berard.com

SERVICE COMMERCIAL: VANESSA MARTINEZ +33 649 510 177

-vanessa.martinez@chapelle-berard.com

CENSURÉ

Un blanc de noirs est un vin blanc issu de raisins rouges. Étonnant, oui... mais pas tant que ça puisque c'est une pratique champenoise traditionnelle, les bulles en plus évidemment !

Avec ce blanc, vous allez découvrir un panel aromatique inédit à l'image de son élaboration.

Un vin terroir sans aucun doute, mais un terroir décliné comme on ne vous l'avait encore jamais proposé à ce jour.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Vin tout dans la séduction par la collision rare d'arômes de fruits blancs et de fruits rouges, et une bouche très pleine tout en rondeur et en souplesse.

Pour un plaisir optimal, privilégiez une température de service de 11 à 12 degrés.

SUGGESTION ACCORD METS/VIN :

Crudités, coquillages, poissons, charcuterie, quiches, pizza, viande blanches, volailles ou encore fromages persillés