

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 2023, 75 CL

### CULTURE ET TERROIR

Vignes de 20 ans en moyenne, sur graves.

Parcelle des Gommerelles située sur le plateau sables-graviers.

1ère année de conversion à la culture biologique, labour intégral du sol ou enherbement inter-rangs.

### CEPAGE

100 % Cabernet Franc

### VINIFICATION

Rendement moyen : 50 hl/ha

Vendanges mécaniques.  
Pressurage direct. Débourbage puis collage.

Vinification et élevage 40 % barrique, 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 herbacées et florales mêlées à des touches d'agrumes.

Attaque fraîche, nerveuse, 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 sucroosité 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 : 12.8 %

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