

“OHVNI” 2024

“Un tour de magie oenologique au défi de nos perceptions”

Vin de France Blanc Sec Blanc de Noir



Une robe translucide.
Un nez floral, acidulé.
Une palette gustative gourmande avec des subtiles notes de bonbon “arlequin”

8°C-10°C/Accompagne les fruits de mer, les poissons fumés, les plats épicés, sucrés-salés : ceviche de poisson, tacos, tajine de poulet au citron, poké bowl...
C’est un vin à boire dès à présent pour profiter de sa fraîcheur. A l’apéritif, OHVNI offre une expérience gustative inoubliable !



Les Vendanges :

Date de récolte : raisins récoltés tout juste mûrs pour préserver le fruité et la fraîcheur.

Les raisins sont récoltés tôt le matin, aux heures les plus fraîches de la journée afin de préserver toute la fraîcheur aromatique du vin.

La Vinification :

Pressurage :

Les raisins sont pressés immédiatement après la récolte pour extraire le jus. Il est crucial de minimiser le contact entre le jus et les peaux afin de ne pas extraire la couleur contenue dans les peaux des raisins.

La fermentation alcoolique : s’effectue en cuve thermorégulée pour favoriser le développement des arômes, des saveurs complexes caractéristiques du vin blanc.

L’élevage :

En cuve thermorégulées pour limiter l’ajout de sulfites

Mise en bouteilles début février

L’histoire de OHVNI :

Préparez- vous à être surpris, découvrez : un blanc de noir !

Un vin blanc sec créé à partir de raisins noirs

L’élaboration de vin Blanc de Noirs requiert un savoir-faire exceptionnel, de la maîtrise de la vigne au chai, un défi que nous avons pris beaucoup de plaisir à relever.

