

THE CINSAULT SPECIAL – Blanc de Noir 2025



- 🍷 Cuvée : The Cinsault Special
- 🌍 Origine : Béziers, Vin de France
- 🍷 Catégorie : Vin pétillant – Méthode traditionnelle
- 📅 Millésime : 2025
- 🍇 Cépage : 100% Cinsault (Blanc de Noir)
- 🍷 Alcool : 12 % vol.
- ✓ Certification : Agriculture Biologique

Élaboration & Terroir

Issu de parcelles de Cinsault cultivées sur des sols argilo-siliceux autour de Béziers. Les raisins sont récoltés manuellement puis pressés délicatement afin d'obtenir un Blanc de Noir élégant. L'effervescence est obtenue selon la méthode traditionnelle, apportant finesse, complexité et profondeur.

Notes de dégustation

👁️ Robe : Jaune pâle aux reflets dorés, animée par un cordon de bulles fines et persistantes.

👃 Nez : Expressif et raffiné, mêlant les agrumes frais (citron, cédrat), la poire croquante et la pomme blanche. À l'aération apparaissent des notes plus vineuses de brioche, de noisette fraîche et de pâtisserie fine rappelant les grands vins effervescents.

👄 Bouche : Attaque vive et tendue, portée par une belle fraîcheur. La matière est ample et vineuse, avec une bulle délicate. Les saveurs d'agrumes confits, de fruits blancs et de pain grillé s'étirent sur une finale longue, saline et élégante.

Accords mets-vins

Parfait à l'apéritif, avec des huîtres, fruits de mer, sashimis, poissons nobles, volailles à la crème ou fromages affinés.

Service

Température de service : 8 à 10°C

Potentiel de garde : 2 à 4 ans