



VIN DE FRANCE BLANC " BLANC DE NOIR " 2024 CH. VAL JOANIS (100% GRENACHE NOIR)

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 100% grenache noir

Note de dégustation :

Un vin à la robe très pâle, cristalline et aux reflets verts. Le nez d'agrumes, de mangue, de fruits frais avec une touche florale est très plaisant. La bouche est légère, fraîche, offrant des arômes fruité gourmands (pêches, agrumes), tout en conservant un goût sec et tendu.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 2 à 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif. Parfait sur ceviche, un tataki de thon ou une salade de la mer. Très bon accord avec des fromages frais et en particulier un fromage de chèvre frais.

Commentaires du sommelier :

Voici une création originale et réussie avec brio par Hervé Lasserre et son équipe du château Val Joanis. La propriété est située à Pertuis, au cœur des vignobles du Luberon. Sur des parcelles aux sols argilo calcaire et exposées au sud, sud-est, le domaine cultive ses vignes de grenache rouge destinées à la production des vins rouges du domaine. Cependant, une petite partie a été vinifiée en blanc, c'est-à-dire en évitant une macération pelliculaire afin d'éviter toute coloration du moût. La fermentation puis l'élevage a lieu sur lies fines, à basse température et en cuve inox. Dans le verre, nous sommes conquis par ce vin blanc léger, frais et original.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

