



Wijnfiche

Noémie – Ouverture | Vin de France Grenache Blanc – Grenache Gris Frankrijk (VIN DE FRANCE) – 2022

Domaine

Secret Vineyards

En mai 2012, 4 amis sont assis autour d'une table. Ils apprécient la bonne nourriture et quelques bonnes bouteilles de vin. La soirée est égayée par l'opéra, une performance de la célèbre soprano Noémie Schellens. C'est ce soir-là qu'est née l'idée de ces vins.

Le nom logique du vin est « Noémie », car elle était la voix de cristal qui les accompagnait et leur faisait profiter de cette soirée. Le choix du flacon et de la peinture reflètent également l'ambition de faire un produit unique.

Le vignoble est situé au cœur du département des Pyrénées-Orientales, entre la mer Méditerranée et les monts des Corbières, du Canigou et des Albères.

Vinification

Les vignobles pour le vin Ouverture sont répartis dans toute la France. C'est pourquoi le vin est embouteillé sous l'appellation 'Vin de France'. Malgré cela, les raisins sont cultivés, récoltés et transformés avec soin pour obtenir un produit de grande qualité. Les raisins sont récoltés de nuit afin de prévenir l'oxydation. Après la récolte, ils sont pressés immédiatement et seuls les meilleurs jus sont sélectionnés pour élaborer le vin. Une fois les jus clarifiés, ils fermentent à une température de 15°C avant que le vin ne vieillisse sur lies fines.

Dégustation

Couleur jaune citron claire dans le verre. Le nez présente une intensité moyenne avec des notes prédominantes de citron, de lime et de fleurs blanches. Ces mêmes arômes se retrouvent en bouche. La saveur est juteuse et équilibrée, avec une finale vive.

Mets adaptées

Fromage de chèvre, Seiche, Vegetarische gerechten , Poisson - grillé, Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Grenache Gris (50%), Grenache blanc (50%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

