

Blanc sur Rouge

2024 ●●

VIN DE FRANCE
BIO
EDITION LIMITÉE -
900 BOUTEILLES



Le Style

Pas tout à fait blanc, pas vraiment rouge... mais carrément Blouge ! Un ovni viticole qui joue les funambules entre fraîcheur fruitée et douceur gourmande.



Vignoble

Cépages : 54% Sauvignon Gris, 26% Merlot, 14% Cabernet

Sauvignon, 6% Sémillon. Sol calcaire. Vignes de 20 ans.

Rendement VIP : 25 hl/ha.



Vinification et élevage

Macération à froid sans sulfite (5 jours detox). Rouges écoulés en fermentation. Élevage sous bois, batonnage 2 mois. Assemblage dernière minute. Production confidentielle : 900 bouteilles.



Commentaires de dégustation

Robe limpide aux reflets pourpres. Nez fruits rouges & pêche blanche. Bouche douce et généreuse, finale fraîche où le fruit prend le lead.

VIGNOBLES
Benito

64 route du Vic, 33410
Cardan, France

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — www.vignobles-benito.fr