



YNSOLITE

Blanc de Noir

Demi sec

Le PREMIER vin blanc mousseux issu de raisins noirs ...
de Syrah !

Ces bulles intrigantes, presque translucides, révèlent une autre facette du cépage SYRAH, cultivé dans les vignobles de la Cave de Tain, en Vallée du Rhône septentrionale, son berceau d'origine.

Vignoble de la Cave de Tain, sur des sols sablonneux des collines rhodaniennes de la région de Saint-Donat, Tain l'Hermitage et Tournon

Cépage Raisins noirs de SYRAH, récoltés tôt le matin, pour qu'ils soient frais, puis pressés immédiatement, tout doucement, afin de n'extraire aucune couleur de la peau des raisins

Vinification De type « méthode ancestrale » : le jus obtenu est clarifié, puis la fermentation démarre en cuve, à basse température, sous la seule action des levures naturellement présentes sur la peau des raisins. Elle se poursuit en bouteille, où s'effectue la « prise de mousse », et s'achève lorsque le degré atteint env. 9.5% et la pression env. 7 bar. Les sucres résiduels confèrent à YNSOLITE toute sa douceur, sa gourmandise 100% naturelle !

Note des oenologues Robe translucide. Nez très fin, citronné et légèrement grillé. En bouche, la finesse des bulles séduit, ainsi que sa douceur : un vin réellement insolite, raffiné, charmeur et rafraîchissant.

A déguster Bien frais, à l'apéritif, comme une gourmandise, ou en croquant macarons ou mignardises



Cave de Tain l'Hermitage — 26600 Tain l'Hermitage — France
Cavedetain.com — facebook.com/cavedetain

