Blanc de PALOUMEY 2024

Le vin blanc du Château Paloumey

Un Blanc de Noirs, élaboré à partir de raisins noirs
traditionnellement destinés à la production de nos vins rouges.

Vinification :
Une fois la parcelle sélectionnée, le jus blanc est directement séparé sans passer par la phase de macération qui donne les vins rouges. Afin d'apporter du gras en bouche, 67% du volume a été élevé en barrique pendant 6 mois. Le reste est élevé en cuve inox pour la fraicheur.

Assemblage : 52% Cabernet Sauvignon / 48% Merlot
Récoltés fin septembre 2024
Degrés : 12,5

Commentaire de dégustation de Pierre :
Une belle couleur pâle et brillante, caractéristique des Blanc de Noirs. Un nez subtil d'agrumes et de fleurs blanches soutenu par une bouche dynamique avec une belle fraicheur.
Le Blanc de Paloumey est le vin idéal à l'arrivée des beaux jours.
Sa fraîcheur et ses notes délicates accompagneront vos apéritifs et repas estivaux. Il s'accorde particulièrement avec les notes iodées apportées par les huitres, rillettes de poisson et crevettes !

Un engagement pour une économie circulaire : vive la consignation !
Nous franchissons une nouvelle étape dans notre démarche éco-responsable avec l'utilisation de bouteilles consignées, lavées plutôt que refondues.
Nos étiquettes ont été adaptées aux exigences de la réutilisation, un papier et un adhésif qui se détachent à l'eau afin de se servir une nouvelle fois de la bouteille !

Château Paloumey
En Mouvement par Nature !