

Arnaud COMBIER

En Parallèle Blanc de Noir

Sans Sulfites Ajoutés

2022

Vin de France



Esprit Nature

Quand une envie de "frizzante" conduit Arnaud à jouer la partition d'un assemblage Cabernet Sauvignon/ Syrah ça donne un vin aux arômes fruités tonifiés par une bulle fraîche et une faible teneur en alcool.



10,5% alcool



50% Cabernet Sauvignon / 50% Syrah



Argilo-siliceux.
Agriculture biologique



Pressurage direct de Cabernet Sauvignon et Syrah.
Fermentation à froid.
Sans soufre ajouté.



Fruits à chair blanche, belle sapidité et fraîcheur délicate.



[Le Copper Roots](#) à Lyon propose d'accorder la fraîcheur de ce vin avec les sardines marinées de Méditerranée aux 3 condiments.



Conseil : Servir entre 12 et 14°C
Garde conseillée : A minima 3 ans.

ARNAUD COMBIER

EN PARALLÈLE

BLANC DE NOIR

