



Bianca Flora

IGP Cité de Carcassonne 2025

75 cl - 12.5 % VOL

Bianca Flora est une véritable ode aux fleurs, aux fruits blancs et à la douceur. Issu d'un assemblage original de Grenache et de Cabernet Franc, ce rosé reflète une rencontre particulière née à la Sapinière. À la fois délicat et affirmé, Bianca Flora est un rosé de caractère, alliant finesse aromatique et dimension gastronomique.



Cépages

100 % Grenache

Vinification

Issue d'une sélection attentive, Bianca Flora est élaborée à partir de raisins égrappés avec soin, puis délicatement pressés grâce à une presse à membrane pour préserver la pureté du fruit. La cuvaison permet d'exprimer la finesse aromatique recherchée. La fermentation à basse température (15 à 18°C), conserve toute la fraîcheur et la vivacité qui font la signature de cette cuvée éclatante.

Élevage

Élevage pendant 3 mois en cuve inox avec soutirages mensuels.

Dégustation

Ce rosé opulent et raffiné, séduit par sa richesse aromatique de poire juteuse, d'ananas mûr et de mangue dorée.

Robe pâle et brillante, tandis que son nez gourmand dévoile une belle harmonie entre éclat fruité et délicatesse florale, portée par des notes de fleurs blanches fraîchement écloses.

La bouche ample et enrobage séduit par sa fraîcheur et sa rondeur. La texture enveloppante et la longueur persistante laissent une impression de gourmandise élégante, véritable invitation à savourer l'instant.

Température de service conseillée : 4 à 6°C

Accords mets & vin

Ce rosé accompagnera à merveille une cuisine terroir, des coquilles Saint-Jacques snackées, des rougets grillés, des seiches à la Sétoise.