Blanc de Blancs 0.0%

Vin effervescent moderne et sec de la région Languedoc-Roussillon, en France. Le Blanc de Blancs est élaboré à partir de Chardonnay et de Colombard, avec des notes de pomme Granny Smith croquante, de miel et de citron vert. Une cuvée de Chardonnay jeune et élégante, offrant une belle complexité et des bulles fines et délicates.

Producteur	Oddbird
Type d'article	Sans alcool
Pays	France
Région	Languedoc
Format	75 cl
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	2 années
Cépages	Colombard, Chardonnay
Numéro d'article	324261
Accord mets et vins	Apéritif, Antipasti, Fruits de mer, Légumes

Vinification

Le Blanc de Blancs est élevé pendant 12 mois avant d'être ensuite délicatement désalcoolisé.

Histoire

Oddbird a été fondée en 2013 par Moa Gürbüzer, thérapeute familiale expérimentée. La mission de l'entreprise va bien au-delà de l'élaboration de vins sans alcool de haute qualité : Oddbird souhaite faire évoluer le regard de la société sur la consommation d'alcool et promouvoir un mode de vie plus sain et plus conscient.