# VININFORMATION

## Le Blanc

French Bloom

Languedoc, Frankrig

Limoux ligger i Languedoc i det sydvestlige Frankrig, og klimaet her er præget af den unikke kombination af varmen fra Middelhavet og den kølige indflydelse fra Pyrenæerne. Området er kendt for sine højtliggende vinmarker, som giver et køligere klima, der er ideelt til både de aromatiske hvidvine og de komplekse mousserende vine, der har deres oprindelse her. Terroiret, med både kalksten og ler i jorden, giver en særlig balance i vinene.

French Bloom blev skabt af Maggie Frerejean-Taittinger, der kommer fra en Champagne-familie, og Constance Jablonski, en internationalt anerkendt model, der havde en fælles ambition om at udvikle et sofistikeret alkohol-frit alternativ til mousserende vin med både kompleksitet og dybde, der kunne måle sig med traditionelle mousserende vine. Efter flere års intensiv forskning og tekniske innovationer blev French Bloom lanceret i 2021. I dag ejes vinhuset af Frerejean-Taittinger-familien, som er velkendt for deres ekspertise inden for Champagne. Vinhuset har sine vinmarker i Limoux i Languedoc og er certificeret økologisk. Efter utallige eksperimenter er det lykkedes at udvikle en metode, der bevarer vinens kompleksitet og karakter uden alkohol. Denne proces starter med en traditionel vinifikation af druerne, primært Chardonnay og Pinot Noir, hvor vinen gærer og derefter fjernes alkoholen skånsomt gennem en dealkoholiseringsproces, der anvender kold-vakuumdestillation af flere omgange

Le Blanc fra French Bloom er den ideelle alkoholfri mousserende vin, der giver en sofistikeret smagsoplevelse uden alkohol. Denne elegante vin er fremstillet af dealkoholiseret økologisk Chardonnay og Pinot Noir, blandet med økologisk druesaft, Gensac-kildevand og naturlige økologiske aromaer. Udover at være alkoholfri, er Le Blanc også 100% økologisk og certificeret vegansk.

| | |
|---|---|
| Druesort: | De-alkoholiseret økologisk vin, fransk Gensac-kildevand m. brus, økologisk druemost, økologisk citronjuice, økologiske naturlige smagstoffer |
| Vinifikation: | |
| Smagsnoter: | Let og frisk med en sprudlende syre, der byder på duftnoter af citrus og blomster, efterfulgt af smagsnoter af pære, grønne æbler og en let krydret citrusfriskhed. |

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S