



BLANC DE CORAIL

ATOLL DE RANGIROA - TUAMOTU

Le Blanc de Corail est la cuvée originelle du Domaine et représente l'identité de Vin de Tahiti, une expression fidèle du terroir corallien qui contribue à apporter fraîcheur et minéralité.

CÉPAGES

- 95% Carignan Rouge
- 5% Italia

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation entre 12 et 20 jours.
Elevage de 3 à 6 mois sur lies fines en cuves inox.

RENDEMENT

15 à 25 hl/ha en fonction des parcelles.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°

GARDE

À consommer dès maintenant et sur 4 ans.
La minéralité du vin s'affirmera en bouteille.



ROBE

Jaune or lumineux.



NEZ

Aérien et expressif, le Blanc de Corail s'ouvre sur des notes citronnées et de mangue verte, et dévoile déjà la minéralité corallienne.



BOUCHE

Une attaque franche, une belle fraîcheur, des notes de fruits tropicaux et de fruits des bois, gourmand avec une minéralité qui s'exprime en fin de bouche et qui donne un magnifique équilibre au vin.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce Blanc de Corail sera votre partenaire parfait à l'apéritif et saura accompagner chaque instant du repas : un tartare de thon au gingembre et basilic, des nems thaïlandais, des noix de Saint-Jacques à la plancha, de la volaille ou un plateau de fromage.