

BLANC LIMÉ

Le retour de la star du Zinc !

Il y a quelques années, Jean Pierre Xiradakis, propriétaire du célèbre restaurant La Tupina, rencontre notre famille, qui produit des vins à Bordeaux depuis 1858. Ensemble, nous décidons de ressusciter le Blanc Limé, élaboré selon la recette authentique : une base de vin blanc sec avec un savant mélange d'arômes naturels d'agrumes, le tout agrémenté de fines bulles. Dans les années 50, c'était la boisson de prédilection dans les cafés du Sud Ouest et les brasseries Parisiennes.

LA RECETTE

Vin blanc de l'Entre-Deux-Mers, cépage Sauvignon Blanc et Sémillon majoritairement. Arômes naturels d'agrumes (citron vert, pamplemousse, etc), eau, sucre. Ajout de dioxyde de carbone lors de la mise en bouteille pour la note pétillante.

Production annuelle moyenne : 60 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Nez vif, frais, citronné, zeste d'agrumes avec en ligne de fond les notes typiques des Sauvignons de l'Entre-Deux-Mers.

Bouche : Fraîche, craquante, une sucrosité mariée à une allonge nerveuse sur des bulles moyennes.

Accords mets/vins : Servir très frais (8 - 10°C). Convient parfaitement en apéritif, seul ou accompagné de tapas, de charcuterie et autres gourmandises. Peut être servi avec des salades fraîches, des poissons ou desserts légers. De par son caractère original et unique, le Blanc Limé est aussi un ingrédient de choix pour une large variété de cocktails.

