

Sans Alcool



ÉQUILIBRE ZÉRO BLANC

VIOGNIER SAUVIGNON

Un vent de fraîcheur & d'exotisme pour ce blanc.

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Viognier Sauvignon

DEGRÉ ALCOOLIQUE

0.0% Vol.

CONSERVATION

2 ans

ACCORD METS & VIN

À l'apéritif, fromage frais, plateau de fruits de mer, poisson cru ou cuisiné, asperges.

VENDANGE

Récolté mi-Septembre

VINIFICATION

Fermentation alcoolique entre 15°C et 18°C. Élevage sur lies pendant 3 mois avec bâtonnage régulier.

Une fois vinifié, les vins sont désalcoolisés et mis en bouteille.

DÉGUSTATION

Le nez explose d'arômes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. La bouche prolonge ces sensations et nous offre une belle tonicité. Un blanc rafraîchissant!



Boisson élaborée à base de vin désalcoolisé.