

# 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.