

Sans Alcool



ÉQUINOXE ZÉRO BLANC

CHARDONNAY

Un blanc premium sans alcool élevé sous-bois !

COULEUR

Blanc

CÉPAGES

Chardonnay

DEGRÉ ALCOLIQUE

0.0% Vol.

ÂGE DU VIGNOBLE

5-15 ans

ACCORD METS & VIN

Poissons et légumes en papillote, sauté de poulet au curry, taboulé libanais, fromages de chèvre.

VENDANGES

Fin août - début septembre

VINIFICATION

Pressurage direct avec séparation des jus. Fermentation avec contrôle des températures pour garder tous les arômes.

ÉLEVAGE

Pendant cinq mois en cuve avec des douelles de bois. Les douelles sont issues de merrains, pièces longitudinales de bois de chêne. Cet élevage donne au vin une structure fine et de la complexité aromatique.

DÉGUSTATION

L'Equinoxe zéro blanc offre un vin blanc de caractère, sans alcool, aux arômes délicats de fruits exotiques et de fruits secs porté par un volume et une longueur en bouche étonnants.



Boisson fabriquée à base de vin désalcoolisé.