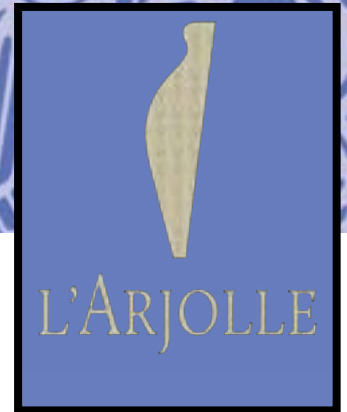


Sans Alcool



ÉQUINOXE ZÉRO ROUGE

CABERNET MERLOT

Un rouge premium sans alcool élevé sous bois!

COULEUR
ROUGE

CÉPAGES
Cabernet Merlot

DEGRÉ ALCOLIQUE
0.0% Vol.

ÂGE DU VIGNOBLE
5 - 15 ans

ACCORD METS & VIN
Bœuf grillé et légumes,
tomates farcies, hachis
parmentier, fromages à pâtes
dures affinage 6 mois.

VENDANGE
Récolté mi-Septembre

VINIFICATION

Macération en cuve pendant 15 jours avec une température contrôlée (25°C) pour protéger les arômes et des remontages réguliers jusqu'à mi-fermentation pour une extraction en douceur.

ÉLEVAGE

Pendant huit 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 offre un vin rouge de caractère, sans alcool, aux arômes intenses d'épices, de fruits confits porté par un volume et une longueur en bouche étonnants.



Boisson élaborée à base de vin désalcoolisé.