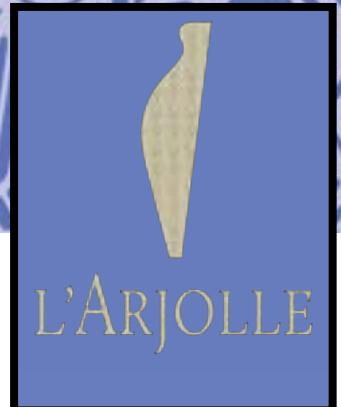


# Sans Alcool



## ÉQUINOXE ZÉRO ROUGE

### CABERNET MERLOT

*Un rouge premium sans alcool élevé sous bois!*

**COULEUR**  
ROUGE

**CÉPAGES**  
Cabernet Merlot

**DEGRÉ ALCOOLIQUE**  
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  
étonnantes.



Boisson élaborée à base de vin désalcoolisé.