

PIERRE

ZÈRO

BĂUTURĂ PRODUSĂ DIN CARDONNAY DEZALCOLIZAT



VARIETĂȚI DE STRUGURI

100% Chardonnay

TERROIR

- ORIGINE

Amestec de vinuri diverse din sudul Franței

- SOL

O mare varietate și disparitate de soluri cu o dominanță a tipului argilo-calcaros.

- CLIMAT

Mediterranean.

CARACTERISTICI TEHNICE

- NOTE DE GUST

Galben auriu ca și culoare, strălucitor cu un mic indiciu de scânteii. Gust fructat către palat, echilibrat cu o prospețime delicată.

- PROCES DE ELABORARE

Strugurii sunt recoltați noaptea pentru a profita de temperaturile scăzute, când nivelul de zaharuri este cel mai stabil.

Metodele tradiționale și cele de producție a vinului sunt operate înainte ca alcoolul să fie extras (Spinning Cone), printr-o metodă blândă, menținând astfel corpul minunat și prospețimea unui vin franțuzesc premium.

ALC.
0% vol.

TEMPERATURA DE DEPOZITARE

Sub 10° Celsius

TEMPERATURA DE SERVIRE

8° la 10° Celsius

DEPOZITARE

5 ani

CONȚINUT REZIDUAL DE ZAHĂR

45 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN