

# PIERRE

## ZÈRO

BĂUTURĂ PRODUSĂ DIN MERLOT DEZALCOLIZAT



### VARIETĂȚI DE STRUGURI

100% Merlot

### 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

*O culoare intens rubinie cu reflexe strălucitoare. Nas cu arome de fructe roșii. Vinul roșu denotă prospețime, tinerețe și echilibru care încântă cu siguranță simțurile!*

- 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.

#### TEMPERATURĂ DE DEPOZITARE

*Mai puțin de 12° Celsius*

#### TEMPERATURĂ DE SERVIRE

*14° și 16° Celsius*

#### DEPOZITARE

*5 ani*

#### CONȚINUT REZIDUAL DE ZAHĂR

*41 g/l*



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN