

PIERRE

ZÈRO

BĂUTURĂ PRODUSĂ DIN MERLOT DEZALCOLIZAT



VARIETĂȚI DE STRUGURI

80% Chardonnay, 20% 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

Un rose strălucitor în culoare cu o aromă intensă de fructe roșii. Acest vin are o prospețime echilibrată și o fluiditate care surprinde palatul și este perfect pentru zilele calde de vară.

- 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
sub 10° Celsius

TEMPERATURĂ DE SERVIRE
8° la 10° Celsius

DEPOZITARE
5 ani

CONȚINUT REZIDUAL DE ZAHĂR
45 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN