

PIERRE

ZĚRO

BĂUTURĂ GAZEIFICATĂ PRODUSĂ DIN CHARDONNAY DEZALCOLIZAT



VARIETĂȚI DE STRUGURI

100% Chardonnay

TERROIR

- ORIGINE

Amestec de diverse vinuri din sudul Franței.

- SOIL

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

- CLIMAT

Mediterranean.

CARACTERISTICI TEHNICE

- NOTE DE GUST

Culoarea galben pal alături de strălucire și licăriri. O spumă delicată cu arome de fructe tropicale, piersici, lychee și flori. Fructe către palat cu un gust echilibrat de o prospețime clară.

- 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. Efervescența este produsă ulterior, iar vinul este îmbuteliat într-un ambalaj unic care reflectă finețea bulelor.

ALC.
0% vol.

TEMPERATURĂ DE DEPOZITARE

Sub 10° Celsius

TEMPERATURĂ DE SERVIRE

8° și 10° Celsius

DEPOZITARE

5 ani

CONȚINUT REZIDUAL DE ZAHĂR

45 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN