

# PIERRE

## ZÈRO

BĂUTURĂ GAZEIFICATĂ PRODUSĂ DIN CHARDONNAY DEZALCOOLIZAT



### VARIETĂȚI DESTRUGURI

80% Chardonnay, 20% Merlot

### TERROIR

- ORIGINE

Amestec de diverse vinuri 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

Culoare roz pal cu nuanțe de somon. Bule fine, delicate și persistente. Nas cu arome asemănătoare moscatului, florale și fructate de coacăze și zmeură. Pe palat, acest frumos rosé este plin de dulceață și prospețime.

- ETAPA 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.

#### TEMPERATURA DE PĂSTRARE

Sub 10° Celsius

#### TEMPERATURA DE SERVIRE

8° to 10° Celsius

#### DEPOZITARE

5 ani

#### CONȚINUT REZIDUAL DE ZAHĂR

45 g/l



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN