



Le Petit Chavin

BOISSON À BASE DE CHARDONNAY DÉALCOOLISÉ



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

• ORIGINE

Assemblage de vins Français du Sud de la France.

• SOL

Grande variété et disparité de sols avec une dominance du type argilo-calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen.

CARACTÉRISTIQUES

• NOTES DE DEGUSTATION

Couleur jaune doré aux reflets brillants et scintillants. Nez aux arômes de fruits tropicaux, de pêches, de litchis et de fleurs. Bouche fruitée, équilibrée par une délicate fraîcheur.

• PROCÉDÉ DE FABRICATION

Raisins récoltés de nuit pour bénéficier des basses températures nocturne. La vinification et le procédé de fabrication sont ensuite réalisés traditionnellement. Une étape de désalcoolisation (Spinning Cone) a lieu pour conférer au Petit Chavin toute sa signification. Le vin sans alcool est enfin mis en bouteille, habillé d'une robe élégante pour être ensuite servi en toute simplicité.



DOMAINES
PIERRE CHAVIN

ALC.
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8° à 10° Celsius

CONSERVATION
En dessous de 10° Celsius

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

SUCRES RÉSIDUELS
45 g/l