

les cocottes

BY CHAVIN



BOISSON À BASE DE MERLOT DÉSALCOOLISÉ



CÉPAGES

100% Merlot

TERROIR

• ORIGINE

Assemblage de vins du bassin Méditerranéen.

• SOL

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

• CLIMAT

Méditerranéen.

CARACTÉRISTIQUES

• NOTES DE DEGUSTATION

Couleur rubis intense aux reflets brillants. Nez aux arômes de fruits rouges. Fraîcheur, jeunesse et équilibre savent ravir les sens.

• ÉLABORATION

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 à Les Cocottes toute sa signification. Le vin sans alcool est enfin mis en bouteille, habillé d'une robe élégante pour être ensuite servi en toute simplicité..

ALC.
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

41 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN