

# Silhouet'

BOISSON À BASE  
DE CHARDONNAY  
DÉSALCOOLISÉ



ALC.  
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE  
8° à 10° Celsius

CONSERVATION  
En dessous de 10° Celsius

POTENTIEL DE GARDE  
5 ans

SUCRES RÉSIDUELS  
< 0.4 g/L

## CÉPAGES

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.

### • 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 Silhouet' toute sa signification. L'assemblage est fait avec des arômes naturels afin de réduire le niveau de calories.



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN