

PIERRE ZÈRO

BOISSON À BASE DE MERLOT DÉSALCOOLISÉ



CÉPAGES

100% Merlot

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 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 Pierre 0% 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

2 ans

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer de préférence dans un délai de 1 mois.

SUCRES RÉSIDUELS

41 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN