

# Le Petit Étoilé

BOISSON À BASE DE JUS DE RAISIN  
CHARDONNAY BIOLOGIQUE NON FERMENTÉE



**ALC.**

0% vol.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

8° à 10° Celsius

**CONSERVATION**

Constante, entre 10° et 12° Celsius

**POTENTIEL DE GARDE**

5 ans

**SUCRES RÉSIDUELS**

50 g/l

## CÉPAGES

100% Chardonnay

## TERROIR

### • ORIGINE

Assemblage de vins du bassin Méditerranéen.

### • SOL

Argilo-Calcaire.

### • CLIMAT

Méditerranéen.

## CARACTÉRISTIQUES

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Petit Étoilé Chardonnay, cuvée biologique sans alcool, se distingue par sa couleur jaune pâle, ses reflets verdoyants et sa limpidité cristalline. Le nez révèle des arômes de fleurs d'acacia et de poire blanche mêlés à de subtiles touches citronnées et vanillées. La bouche présente une belle fraîcheur aromatique acidulée, d'une infinie longueur.

### ÉLABORATION

Après éraflage et foulage, une macération pelliculaire des raisins est effectuée à froid, à environ 4°C. Cette macération, réalisée avant pressurage, dure 8 heures et permet d'extraire l'ensemble des composés du raisin tels que les polyphénols, anthocyanes, tanins et resvératrols, ainsi que les minéraux et les précurseurs aromatiques. La complexité aromatique est obtenue grâce à un élevage sous forme d'infusions de pépins biologiques et de chêne français.

