

LE PETIT CHAVIN

BOISSON À BASE DE MERLOT DÉSALCOOLISÉ



CÉPAGE

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.

• PROCÉDÉ DE FABRICATION

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.

ALC.

0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 à 16° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRE RÉSIDUELS

41 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN