

LE PETIT CHAVIN

BOISSON EFFERVESCENTE À BASE DE CHARDONNAY DÉALCOOLISÉ



CÉPAGE

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 pâle aux reflets brillants et scintillants. Jolie bulle fine et délicate. Nez aux arômes de fruits tropicaux, de pêches, de litchis et de fleurs. Bouche fruitée et équilibrée par une délicate fraîcheur.

• PROCÉDÉ DE FABRICATION

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 au Petit Chavin toute sa signification. L'effervescence est travaillée, le mousseux sans alcool est mis en bouteille, la parure déposée pour habiller de son style unique cette fine bulle.

ALC.
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 10° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

40 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN