

LE PETIT CHAVIN

BOISSON EFFERVESCENTE À BASE DE CHARDONNAY DÉALCOOLISÉ



CÉPAGES

80% Chardonnay, 20% 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 rose pâle aux reflets saumonés brillants. Jolie bulle fine, délicate et persistante. Nez aux arômes muscatés, floraux et fruités de groseilles et framboises. En bouche, cette belle mousse rosée est pleine de douceur et de 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. Le vin sans alcool est enfin mis en bouteille, la parure est 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

45 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN