

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

Belle couleur rosée aux reflets brillants. Nez aux intenses arômes de fruits rouges frais. Fraîcheur, souplesse et vivacité enchantent les palais et prolongent les jours ensoleillés.

• 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, habillé d'une robe élégante pour être ensuite servi en toute simplicité.

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