

LES COCOTTES 0%

BOISSON À BASE DE VIN BLANC DÉALCOOLISÉ



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

• ORIGINE

Sud de France

• SOL

Grande variété et disparité de sols avec une dominance du type argilo-calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen, la grande bleue apportant fraîcheur aux raisins.

CARACTÉRISTIQUES

• NOTES DE DEGUSTATION

Couleur jaune doré aux reflets brillants et scintillants. Nez aux arômes de fruits tropicaux, de pêches, de litchis et de fleurs. Bouche fruitée, équilibrée par une délicate fraîcheur.

• PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

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 a lieu pour conférer à Cocottes 0% toute sa signification. Le vin sans alcool est ensuite 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°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

33,50 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN