

# LES COCOTTES 0%

BOISSON À BASE DE VIN ROUGE DÉALCOOLISÉ



## CÉPAGE

100% Merlot

## TERROIR

### • ORIGINE

Sud de 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 D'ÉLABORATION

La vinification et le procédé de fabrication sont ensuite réalisés traditionnellement. Une étape de désalcoolisation a ensuite 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 enfin servi en toute simplicité.

**ALC.**

0% vol.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

### CONSERVATION

En dessous de 12°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

53,84 g/l



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN