

LES COCOTTES 0%

BOISSON À BASE DE VIN MOUSSEUX 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.

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 D'ÉLABORATION

Raisins récoltés de nuit pour bénéficier des basses températures nocturnes. La vinification et le procédé de fabrication sont ensuite réalisés traditionnellement. Une étape de désalcoolisation a lieu. 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°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

36,48 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN