

OPIA Chardonnay - Sans Alcool

Chardonnay, BOISSON à BASE DE JUS DE RAISINS

FOURNISSEUR :

Domaine Pierre Chavin



TERROIR : Sols argilo-calcaire

CEPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION / ELEVAGE : Après éraflage et foulage, une macération pelliculaire des raisins est effectuée à froid, à environ 4°C. La complexité aromatique est obtenue grâce à un élevage sous forme d'infusions de pépins biologiques et de chêne français.

MISE EN BOUTEILLE : Au domaine

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur

Robe jaune pâle, ses reflets verdoyants et sa limpidité cristalline.

Arômes

Nez aux arômes de fleurs d'acacia et de poires blanches mêlés à de subtiles touches citronnées et vanillées.

Saveurs

Bouche présente une belle fraîcheur aromatique acidulée, d'une infinie longueur.

CONTENANT CENTILITRA COLIS REFERENCE

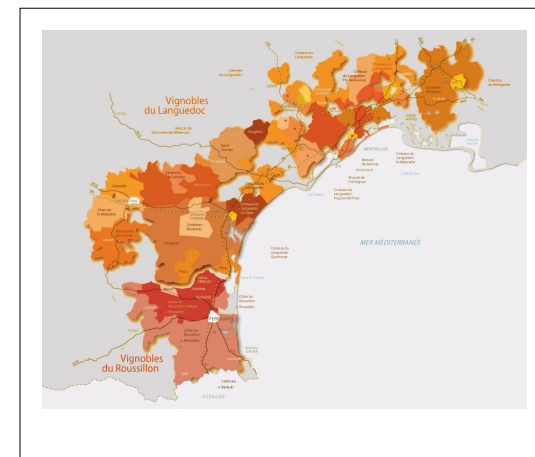
Bouteille	75	6	521659
-----------	----	---	--------

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Antipasti & Légumes grillés, Fruits frais, Poissons à chair blanche

Température de service : 8-10°C



CARTE DES VINS

Boisson à base de jus de raisins OPIA Chardonnay - Sans Alcool

Un des rares vins sans alcool biologique non fermenté. Par sa technique, nous retrouvons des arômes de fruits avec une belle acidité. Sa proximité avec le vin est bluffante.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

