

Bienvenue **MARION IVALDI**

Gérer son compte

Accéder à mes contenus sauvegardés

Se déconnecter

VITIJOB | INTERVIGNES | VINSENVAC | VINOKAZ | VINDEXER

COMMERCE / ECONOMIE | CONJONCTURE | MARKETING | DISTRIBUTION |

OENOTOURISME

Languedoc

## Pierre Chavin lance une gamme sans alcool

Jeudi 01 septembre 2016 par Marion Sepeau Ivaldi

Lire plus tard

Commenter

Imprimer

Envoyer



Une cuvée de la gamme sans alcool Pierre Zéro. - crédit photo : Pierre Zéro

**Alors que le marché des vins sans alcool est promis à un bel avenir, l'entreprise biterroise lance une gamme complète : toutes couleurs, effervescents, bib...**

Ce n'est pas un énième vin sans alcool qui est lancé en France. Pierre Zéro, c'est son nom, se démarque des autres produits de sa catégorie de par la technique utilisée pour l'obtenir. Pierre Chavin n'utilise pas l'osmose inverse pour désalcooliser. L'entreprise a choisi le « spinning cone column ». Pourquoi ce choix ? Pour la préservation des arômes. Car dans le petit monde du zéro alcool, élaborer un produit aux qualités gustatives identiques au vin est bien l'enjeu technique le plus délicat. « Cette méthode est la plus efficace pour la collecte et la préservation des composants volatils d'un vin à basse température. Basée sur des procédés thermique et de distillation, elle permet d'élaborer une boisson sans alcool sans perte aromatique » assure Pierre Chavin.

La gamme se compose de sept références (deux blancs, deux rouges, un rosé et deux effervescents blanc et rosé). Elle est disponible en Bib. Pierre Zéro vise les marchés classiques pour ce type de produits :

### A LIRE AUSSI

#### VINS DÉSALCOOLISÉS

Night Orient vise le leadership de la gamme

des statistiques de visites. **EN SAVOIR PLUS**

**MARKETING**

X

les femmes enceintes, les marchés scandinaves, les personnes âgées ou encore celles qui ne consomment pas d'alcool pour raison religieuse.

**Distribué depuis 20 ans, le vin desalcoolisé reste inconnu**

En savoir plus sur la technique du "spinning cone column" :



 Tags : Languedoc Désalcoolisation

## LAISSER UN COMMENTAIRE

\* Nom/Pseudo

\* Votre E-mail

URL

\* Commentaire

Code



Recopier le code :

Envoyer

Information : En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour réaliser des statistiques de visites. [EN SAVOIR PLUS](#)

**LIRE LES COMMENTAIRES**

X

Pas encore de commentaire à cet article.

## ANNONCES EN LIGNE

### Vitijob.com

#### LES DERNIERES ANNONCES

- > Cariste 3 et 5 (h/f) basé à castillon la bataille
- > Assistant polyvalent (h/f) basé à st christophe des bardes
- > Aide en cave (h/f) - vendanges

### Intervignes.com

#### VENDRE OU ACHETER SES VIGNES

- > Vignoble de caractère et sa cave
- > Chateau en hongrie
- > Propriete viticole de 20ha en production

### VinOkaz.com

#### ACHETER VENDRE DU MATÉRIEL D'OCCASION

- > Analyse par injection de flux (fia) – mesure du dioxyde de soufre
- > Pompe a vin liverani
- > Tapis elevateur

## SUIVEZ NOUS



## LA E-LETTRE

S'inscrire

## ESPACE ABONNEMENT

S'abonner

## CONTACTEZ NOUS

Rédaction

Publicité

Marketing direct

Direction

[Contact](#)

[Conditions generales de vente](#)

[Mentions légales](#)

[Tous nos sites](#)

© Vitisphere 2016 - Tout droit réservé