

# PIERRE ZERO

## ٠% الأبيض



### نوع العنب

100% شاردونيه

### الأراضي المحلية

#### • الأصل

هذا النبيذ هو نتيجة الاختيار الدقيق ومزيج من العنب الأتي من جنوب فرنسا.

#### • التربة

مجموعة واسعة وتنوع كبير للتربة مع هيمنة الطين الجيري

#### • المناخ

متوسطي، فالبحر الأبيض المتوسط، يحضر الطراجة اللازمة للعنب.

### لمة خبير النبيذ

#### • ملاحظات التذوق

لون أصفر ذهبي ذو اللمعان البراق والمتلألئ. نكهات الفواكه الاستوائية، والخوخ، والليتشي والزهور. مذاقه الفاكهي متوازن من خلال طراجه الرقيقة.

#### • طريقة الإنتاج

يتم جني العنب في الليل للاستفادة من درجات الحرارة المنخفضة ليلا. بعد الانتهاء من عملية التصنيع التقليدية، يتم إزالة الكحول من 0% Pierre. ثم يتم تعبئة هذا المشروب منزوع الكحول في زجاجات، ويوضع في علبة أنيقة ليقدّم بسهولة.

### الدرجة

%0

### درجة حرارة الاستعمال

C° 10-8

### درجة حرارة الاحتفاظ

تحت 10° C

### مدة الاحتفاظ المترتبة

5 سنوات



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN