

PIERRE ZERO

٠% الأبيض الفوار



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

رائحة بنكهات الفاكهة الاستوائية، والخوخ، و الليتشي والزهور ، سيرخي هذا الفوار الفاكهي الفم بطراجه الناعمة.

• طريقة الإنتاج

يتم جني العنب في الليل للاستفادة من درجات الحرارة المنخفضة ليلا. وبعد الانتهاء من عملية التصنيع التقليدية، يتم إزالة الكحول من 0% Pierre. ثم يتم العمل على الفوار و تعبئة هذا المشروب منزوع الكحول في زجاجات، ويتم وضع الزينة على هذه الفقاعة الجميلة.

الدرجة

%0

درجة حرارة الاستعمال

10-8 درجة مئوية.

درجة حرارة الاحتفاظ

أقل من 10 درجة مئوية.

مدة الاحتفاظ المترتبة

5 سنوات



DOMAINES
PIERRE CHAVIN