

# PIERRE ZERO

٠% الروزيه



## نوع العنب

100% ميرلو

## 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.

## لمة خبير النبيذ

### • ملاحظات التذوق

رائحة النكهات المستخلصة من الفاكهة الحمراء الطازجة. في الفم، يحدث هذا الروزيه منزوع الكحول انتعاشا ومرونة وحيوية و يفسح المجال لاختتام مستمر وفاكهي يمتزج بحموضة جيدة.

### • طريقة الإنتاج

يتم جني العنب في الليل للاستفادة من درجات الحرارة المنخفضة ليلا. وبعد عملية التصنيع التقليدية، يتم إزالة الكحول من 0% Pierre. ثم يتم تعبئته في زجاجات، ويوضع في علبة أنيقة ليقدم بسهولة.

## الدرجة

%0

## درجة حرارة الاستعمال

10-8 درجة مئوية.

## درجة حرارة الاحتفاظ

تحت 10 درجة مئوية.

## مدة الاحتفاظ المترتبة

5 سنوات



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN