

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 ليقدّم 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