

PIERRE ZERO

0% الأحمر



نوع العنب

100% ميرلو

الأراضي المحلية

• الأصل

النبذ هو نتيجة اختيار دقيق ومزيج من العنب صادر عن جنوب فرنسا

• التربة

مجموعة واسعة وتنوع كبير للتربة مع هيمنة الطين الجيري

• المناخ

متوسطي

لمة خبير النبيذ

• ملاحظات التذوق

لون روبي قوي ذو لمعان براق وأنف ذو نكهات الفواكه الحمراء. مزيج متناسق في الفم من الطراوة والشباب والتوازن

• طريقة الإنتاج

يتم جني العنب ليلا للاستفادة من درجات الحرارة الليلية المنخفضة. وبعد عملية التصنيع التقليدية، يتم إزالة الكحول من 0% Pierre. ثم يتم تعبئة المشروب منزوع الكحول في زجاجات تتردي علبة أنيقة ليتم تقديمها ببساطة.

الدرجة

0%

درجة حرارة الاستعمال

14 إلى 16 درجة مئوية

درجة حرارة الاحتفاظ

أقل من 12 درجة مئوية

مدة الاحتفاظ المترتبة

5 سنوات



DOMAINES
PIERRE CHAVIN