

# PIERRE ZERO

## الأبيض Premium



### 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

محيطي

### لمة خبير النبيذ

#### • ملاحظات التذوق

رائحة بنكهات مكثفة من الفواكه الطازجة على شكل مربى. وفي الفم، فإنه يطلق

بعض النكهات المركبة

من الفاكهة الحمراء، والتوابل والفانيليا التي تمتزج معا بشكل متجانس وأنيق.

#### • طريقة الإنتاج

طريقة تصنيع تقليدية وذلك عن طريق وضع جزء من المزيج في البراميل. ويتم فصل

المركبات الكحولية

للحفاظ على النكهات والروائح. و لذلك فإن Pierre 0% Premium الأبيض

الناعم يشبه نبيذ

السوتيرن بلونه الذهبي، ونضارته وحلاوته معا.

### 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