

# PIERRE ZERO

## الأحمر Premium



### 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

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. لذلك فإن Pierre 0% Premium الأحمر يشبه

نبيذ المييدوك في

لونه الساطع، وتركيبه وإيداعه في البراميل.

### الدرجة

0%

### درجة حرارة الاستعمال

16-14 درجة مئوية.

### درجة حرارة الاحتفاظ

أقل من 12 درجة مئوية.

### مدة الاحتفاظ المترتبة

5 سنوات



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN