

PIERRE ZERO

BOISSON À BASE DE VIN BLANC DÉALCOOLISÉ



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

- **ORIGINE**

Assemblage de vins Français du Sud de la France.

- **SOL**

Grande variété et disparité de sols avec une dominance du type argilo-calcaire.

- **CLIMAT**

Océanique.

CARACTÉRISTIQUES

- **NOTES DE DEGUSTATION**

Couleur jaune or aux reflets scintillants. Nez aux arômes de pêches, de fleurs blanches. Bouche aux arômes d'abricot, de vanille et de miel, à la généreuse richesse et à la douceur sublimée.

- **PROCÉDÉ DE FABRICATION**

Vinification traditionnelle avec une partie du vin élevé en fûts. Séparation des composés alcooliques pour conserver saveurs et arômes. Pierre Zéro moelleux Grande Réserve est considéré comme un Sauternes sans alcool, une prestigieuse vendange tardive, pour sa couleur dorée, sa fraîcheur et sa douceur conjuguée.

ALC.

0% vol.

TEMPERATURE DE SERVICE

8 à 10° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 10° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

181,20 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN