

PIERRE ZERO

BOISSON À BASE DE VIN ROUGE DÉALCOOLISÉ



CÉPAGE

100% Merlot

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**

Robe profonde aux reflets violets. Nez aux parfums généreux de fruits mûrs. Bouche structurée aux arômes de fruits rouges, d'épices et de vanille. Belle complexité et subtile élégance.

- **PROCÉDÉ DE FABRICATION**

Vinification traditionnelle avec une partie du vin élevé en fûts. Séparation des composés alcooliques pour conserver saveurs et arômes. Pierre Zéro rouge Grande Réserve est considéré comme un cru du Médoc sans alcool pour sa couleur prononcée, sa structure et son élevage en fûts de bois.

ALC.

0% vol.

TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

29,19 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN