

PIERRE 0% ROSÉ



Raisins



Récolte de nuit

Les raisins sont plus froids et sont protégés de l'oxydation



Pressurage

A basse température pour conserver les arômes



Filtration des jus



50%

50%

Fermentation alcoolique à 18°C
comme pour l'élaboration des
vins traditionnels



Conservation des jus de raisin
à froid à 0°C

Vin rosé à 12% vol. environ



Désalcoolisation

*«Spinning Column».
Nouvelle technique respectant
les arômes du vin.
≠ distillation sous vide qui
détruit les arômes.*



Assemblage



Mise en bouteille

Créateur de Cuvées d'Exception - Créateur de Cuvées d'Exception

