

# PIERRE

## ZÈRO

BOISSON À BASE DE CHARDONNAY DÉALCOOLISÉ



### CÉPAGES

80% Chardonnay, 20% 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

*Méditerranéen.*

### CARACTÉRISTIQUES

- NOTES DE DEGUSTATION

*Belle couleur rosée aux reflets brillants. Nez aux intenses arômes de fruits rouges frais. Fraîcheur, souplesse et vivacité enchantent les palais et prolongent les jours ensoleillés.*

- ÉLABORATION

*Raisins récoltés de nuit pour bénéficier des basses températures nocturne. La vinification et le procédé de fabrication sont ensuite réalisés traditionnellement. Une étape de désalcoolisation (Spinning Cone) a lieu pour conférer à Pierre 0% toute sa signification. Le vin sans alcool est enfin mis en bouteille, habillé d'une robe élégante pour être ensuite servi en toute simplicité..*

ALC.  
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE  
8 à 10° Celsius

CONSERVATION  
En dessous de 10° Celsius

POTENTIEL DE GARDE  
5 ans

SUCRES RÉSIDUELS  
45 g/l



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN