

PIERRE

ZÉRO

BOISSON À BASE DE CHARDONNAY DÉALCOOLISÉ



CÉPAGES

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.

- ÉLABORATION

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

ALC.

0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 10° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

181 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN