

PIERRE ZÈRO

BOISSON À BASE DE MERLOT DÉALCOOLISÉ



CÉPAGES

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.

• ÉLABORATION

Vinification traditionnelle avec une partie du vin élevé en fûts. Séparation des composés alcooliques pour conserver saveurs et arômes. Pierre Zéro rouge Prestige 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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

CONSERVATION

En dessous de 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

43 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN