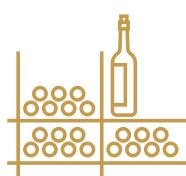




VINIFICAZIONE

Processo di dealcolazione a bassa temperatura e sotto vuoto, che permette di preservare l'eclat e il croquant del frutto.

Tecnica poco energivora per mantenere la brillantezza e il croccante del frutto.



AFFINAMENTO

L'affinamento di questo vino è breve, mirato a preservare la freschezza e la vivacità del frutto, mantenendo intatti gli aromi agrumati e floreali.

L'assenza di una lunga maturazione permette di esaltare un profilo rinfrescante e leggero, ideale per essere consumato giovane.



Colore giallo pallido con riflessi brillanti, fresco e vivace.

Blanc de Noirs 100% Merlot

-Vignobles Siozard-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note intense di frutti esotici e frutta a polpa bianca, che danno un profilo aromatico fresco e seducente.



France
Bordeaux
Chateau Claouset



CLASSIFICAZIONE

Vin de France Désalcoolisé

TIPOLOGIA

Spumante Désalcoolisé

ALC./VOL.
<0,5%



VITIGNO

Merlot

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fini bollicine che rendono il vino fresco, goloso e generoso, con una piacevole sensazione di leggerezza e freschezza.