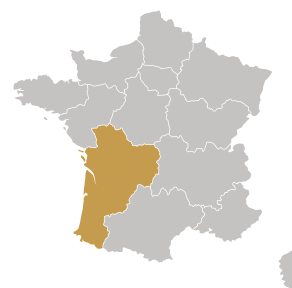


Sémillon

-Vignobles Siozard-



France
Bordeaux
Chateau Claouset



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 qualità del vino.



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.



Tonalità chiara e brillante, tipica dei vini bianchi freschi e leggeri.



CLASSIFICAZIONE

Vin de France Désalcoolisé

TIPOLOGIA

Vino Bianco Désalcoolisé

ALC./VOL.

0%



VITIGNO

Sémillon

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Agrumi e frutti esotici, con note acidule e fiori bianchi che emergono piacevolmente al naso.



Texture vivace, con una finale lunga e fresca.
Profilo rinfrescante, gourmand e piacevole, che lascia una sensazione di piacere e leggerezza.