

Alternative 0% - Boisson sans alcool



Sols: Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre).

Altitudes: de 150 m à 250 m

Cépages: Grenache: 48 %, Carignan: 19 %, Mourvèdre: 22 %, Syrah: 11 %.

Vendanges: Manuelles, en cagettes, avec tri

Vinifications: Les raisins produits en **Agriculture Biologique** sont éraflés, foulés et non sulfités à la vendanges.

Élevage: Cuves béton sur lies. Traitement du vin: Non collé, non filtré

Energie: 10 Kcal / 100 ml

Degré 0%: Pour éliminer l'alcool, le choix le plus qualitatif a été retenu. Il s'agit d'une évaporation sous vide qui permet à une basse température, respectueuse du vin, d'évaporer l'alcool.

Notes de dégustation: Cette cuvée Alternative, offre un bouquet riche où les fruits rouges (griottes, fraises) se montrent en premier puis des notes grillées et de garrigue arrivent ensuite. Ces arômes sont soutenus par une structure veloutée avec une belle fraîcheur qui se prolonge par une grande longueur en bouche.

Pour profiter au mieux de cette bouteille, une température de 14 à 16 °C sera idéale.

Une fois ouverte il faudra conserver la bouteille au frais et la consommer rapidement.

