

HÉRISSON MALIN chardonnay bulles 0°

• vin désalcoolisé •



ORIGINES & TERROIRS

Chardonnay

Appellation : Vin de France

Label : Vin Biologique désalcoolisé et gazéifié - Certifié par Ecocert

Rendement : 70hl/ha

Les vignes se situent entre Béziers et Nîmes, leur étendue offre une large diversité de terroirs (sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, galets roulés).



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Une fois vinifié et assemblé, notre chardonnay est désalcoolisé par un procédé d'évaporation sous-vide. Cette technique unique consiste à faire évaporer l'intégralité de l'alcool contenu dans le vin en le chauffant à basse température (30°C) et en le maintenant sous pression. Elle permet de préserver au maximum les arômes et saveurs du vin car ainsi elle nécessite pas de haute température.



NOTES DE DÉGUSTATION

PÉTILLANT & FRAIS



Belle robe or aux reflets dorés



Notes de fleurs blanches, miel, fruits à noyaux



Bel équilibre, dotée d'une belle fraîcheur



ACCORDS METS & VINS

Petits toasts à la fourme d'Ambert et à la compotée de poire.
La touche Vegan : Terrine aux lentilles corail et carottes.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 1065
Carton : 6 bouteilles
Palettisation : Europe / 570 bouteilles / 5 rangs x 19 cartons
EAN Bouteille : 3380330005867 - EAN Carton : 3380330005874



CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS - DLUO 3 ANS APRÈS FABRICATION



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW