



SANS ALCOOL VIN MOUSSEUX

Description du produit

Nous avons lancé notre premier vin mousseux sans alcool en 2011, au terme de deux années de recherches techniques, d'études de marché et d'essais de vinification.

En 2016, nous avons renouvelé non seulement la présentation, mais aussi le goût de ce produit. Nous avons effectué de nombreux tests et de nombreuses dégustations afin de trouver le profil actualisé parfait pour un produit innovant sur un marché en plein essor.

Analyse

Ethanol :	<0,05% vol.
Acidité totale :	3,30 g/l (acide sulfurique)
Sucres résiduels :	54 g/l

Ingrédients

Vin de base désalcoolisé, moût de raisins concentré rectifié, dioxyde de carbone, antioxydant : dioxyde de soufre, conservateurs : sorbate de potassium et dicarbonate de diméthyle, stabilisateur : gomme arabique, arôme.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle brillante, avec des bulles persistantes. Au nez, notes tropicales rafraîchissantes et élégantes impressions d'agrumes. En bouche, vif, fruité et particulièrement rafraîchissant. Bouche ample exprimant la haute qualité du vin de base. L'acidité très équilibrée et les bulles de taille moyenne produisent une sensation très agréable en bouche.

Recommandations

Servir bien frais, entre 5 et 8°C. Stocker en position verticale et à température constante, à l'abri de la lumière et des vibrations.

Idéal à l'apéritif.

À consommer de préférence avant

À consommer de préférence dans les 24 mois suivant la date de production.