Ceci n'est pas un
Paradoxe Rouge

VIN ROUGE BIO DÉSALCOOLISÉ · *ORGANIC DEALCOHOLIZED RED WINE*

—Château de—
Minière

Vin rouge bio désalcoolisé et sec, issu de nos vignes de la Vallée de la Loire. Fin et fruité, il accompagne avec élégance les plats de viande et la cuisine de saison.

Origine :

Produit de France

Cabernet Franc 100%

Vin rouge désalcoolisé, bio et sec



Composition :

Terroir : jeunes vignes de 30-40 ans sur un sol ligérien (sable + sablo-argileux).

Vigne : agriculture biologique.
Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion.

Vendange : les vendanges ont lieu après un suivi minutieux des maturités. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai.

Élaboration & désalcoolisation :

- Macération pré fermentaire à froid (6-7 °C) pendant 2 jours
- Déclenchement de la fermentation alcoolique en cuve inox
- Désalcoolisation sous vide à basse température

Dégustation :

Robe très claire de couleur framboise. Nez gourmand sur des notes de petits fruits rouges et d'épices douces. Bouche fraîche, fine et équilibrée.

ACCORDS METS ET VIN :
À servir à table avec un filet mignon de porc rôti, un magret de canard aux cerises, une volaille aux morilles ou un tartare de bœuf.

SERVICE :
Servir à 16 °C.

Dealcoholized wine with a story tastes better. From Loire With Love.

Kathleen Van den Berghe, Master of Wine

WWW.CHATEAUDEMINIERE.COM

Alcool : 0,27 %vol
Contenance : 75 cl
Sucres : 0,8 g / 100 ml
Contient des sulfites