

PHÉNOMÈNE



VIN BLANC DÉSALCOOLISÉ (0,5% alc. /vol.)

- Cépage : 100 % Melon de Bourgogne
- Vinification traditionnelle en cuve inox.
- Élevage sur lie durant 6 mois
- Désalcoolisation par distillation sous vide (25°C) avec réincorporation des arômes naturels du vin initial (pas d'aromatisation artificielle)
- Ajout de moût concentré rectifié (18g/L) pour apporter de la structure.
- Profil nutritionnel (pour 100ml) : énergie 12Kcal/50KJ , glucides 1,8g (dont sucre 1,8g)
- Potentiel de garde : à consommer dans les 18 à 24 mois pour préserver la vivacité des agrumes
- Conditionnement : bouteille de 75cl avec bouchage capsule à vis.
- Distinction : oui

Profil organoleptique

- Une robe élégante couleur jaune or
- Un nez typique du Melon de Bourgogne, révélant des notes d'agrumes, de fruits blancs (poire, pêche) et de subtiles touches florales
- Bouche fraîche et souple, marquée par des arômes de fruits jaunes et une belle tension finale

Accords et moments de partage

Une alternative inclusive et gastronomique sans compromis sur le plaisir.

- Température de servir entre 8 et 12°C.
- Accords gastronomiques : son profil salin et fruité est idéal sur des fruits de mer comme les huîtres et sur des poissons grillés ou en sauce. Il s'apprécie aussi lors d'apéritifs ou pour accompagner des repas légers.
- Mixologie: l'acidité naturelle du Melon de Bourgogne structure les créations, agissant comme un fil conducteur aromatique idéal pour porter l'amertume des bitters ou la complexité des infusions gastronomiques.