



SANS ALCOOL		70% VIOGNIER, 30% SAUVIGNON
75CL	00.00°	

TERROIR

RÉGION

Assas & Combaillaux

TERROIR

Sols argilos calcaires

VINIFICATION & DÉSALCOOLISATION

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges de nuit.

Vin issu de parcelles sélectionnées.

Fermentation à 16°C pendant 15 jours.

Élevage sur lies fines et bâtonnage pendant 1 mois.

DÉSALCOOLISATION

Distillation sous vide aux alentours de 40° qui permet de préserver les arômes du vin sans les cuire.

DÉGUSTATION

Le plaisir et la fête sans compromis !

Nous avons mis toute notre attention à créer un produit qui ne sacrifie rien au goût !

Notre Z de Zéro est frais et flatteur, offrant des arômes d'agrumes et de gingembre, rejoints par des notes gourmandes pâtisseries. L'attaque est franche et la persistance en bouche remarquable.

Z de Zéro c'est la cuvée idéale pour trinquer en toutes circonstances, des apéritifs aux cocktails dînatoires.

ACCORDS & SERVICE

ACCORDS

À déguster avec un ceviche de daurade aux agrumes ou un risotto au citron et aux asperges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

TEMPS DE GARDE

À consommer dans les 2 ans.

