moderato

LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE

Le Pinot Noir

- Cépage : Pinot Noir
- Origine : Languedoc (Limoux)
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 14 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 105 cartons

Nous avons sélectionné ce Pinot Noir issu de terroirs argilo-calcaires du sud, légèrement en altitude, qui lui confèrent à la fois un fruité subtil et une touche minérale. Après une macération classique, il a été élevé plusieurs mois en fûts, gagnant ainsi en structure et en longueur.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE
Rubis profond

NEZ
Des notes de fruits rouges, avec une touche légèrement épicée

BOUCHE
Des notes typiques de fruits rouges subtiles, avec une légère touche végétale, réhaussées par une finale légèrement épicée et des tannins fondus qui donnent une belle longueur

Servir à température (18°C) ou légèrement rafraîchi
Parfait avec une volaille grillée épicée, des légumes de saisons rôtis ou des fromages à pâte pressée.

moderato

LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE

Le Chardonnay

- Cépage : Chardonnay
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 16 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 105 cartons

Fruit de notre savoir-faire poussé encore plus loin avec nos œnologues et vignerons, ce Chardonnay sans alcool rare et unique, élevé quatre mois en fûts, dévoile une structure équilibrée, aux notes subtiles.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE
Jaune pâle, légèrement doré

NEZ
Notes subtiles de fruits blancs frais, rehaussées par une touche légèrement toastée et boisée.

BOUCHE
Arômes riches et complexes, soutenus par des notes légèrement boisées et beurrées.

Servir frais entre 6 et 8 °C.
Parfait avec un poulet à la crème aux champignons ou une tarte au fromage et aux épinards.

moderato

LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE

Le Colombard

- Cépage : Colombard
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 16 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 100 cartons

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE
Pâle et franche, reflets verts brillants

NEZ
Parfums à dominante de fruits exotiques et fruits blancs avec des notes de zestes d'agrumes

BOUCHE
Attaque franche, aromatique, soutenue par une belle vivacité et une longueur agréable et rafraîchissante

Servir bien frais entre 6 et 8°C
Parfait avec un ceviche, une salade de saison ou de la volaille aigre-douce

"BLUFFANT"

Marie Wodecki, Meilleure jeune sommelière de France 2023

moderato

LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE

Le Merlot - Tannat

- Cépages : Merlot, Tannat
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 18 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 100 cartons

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE
Grenat avec des reflets pourpres

NEZ
Expressif sur les fruits noirs et les épices, une pointe vanillée

BOUCHE
Les notes fruitées se confirment, complétées par le velouté des tannins, avec une belle finale souple

Servir à température (18°C) ou légèrement rafraîchi
Parfait avec un carpaccio de bœuf, des lasagnes aux légumes ou un hachis Parmentier

"UN DES MEILLEURS VINS SANS ALCOOL" The Guardian

moderato

LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE

Le Rosé

- Cépages : Gros Manseng, Merlot
- Origine : Gascogne
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 18 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 100 cartons

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE
Rose pâle

NEZ
Notes de fruits rouges mûrs frais avec une touche d'agrumes

BOUCHE
Légèrement acidulé, avec des arômes de fruits rouges mûrs et une finale rafraîchissante.

Servir bien frais entre 6 et 8°C
Parfait avec une tapenade fraîche, ou avec une tarte de saison

ÉLU MEILLEUR ROSÉ DE L'ANNÉE 2025 PAR L'INAC
(International Non-Alcoholic Competition)

moderato

LA CUVÉE RÉVOLUTIONNAIRE

IWSC BRONZE iwsc.net • 2024

Le Pétillant

- Cépage : Merlot (Blanc de Noir)
- Origine : Bordeaux
- Alcool : 0%
- Volume : 75cl
- Calories : 15 Kcal / 100 ml
- Carton de 6 / Palette de 80 cartons

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE
Jaune paille avec des reflets légèrement dorés

NEZ
Des notes de fruits confits expressives soutenues par des notes d'amande douce

BOUCHE
Une belle structure fruitée et ronde, réhaussée par de fines bulles qui tapissent le palais et donnent une belle longueur

Servir bien frais entre 6 et 8°C
Parfait pour un apéritif sucré-salé ou avec un joli fondant au chocolat