

LA VIE EN ZÉRO



LA VIE EN ZÉRO

- Effervescent blanc



Le vignoble de Bordeaux, traversé par la Garonne et la Dordogne, est situé dans le Sud-Ouest en bordure d'Atlantique et possède un climat océanique tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. Ce sont avec ces vins, issus de nos productions locales au cœur de l'Entre-Deux-Mers, que nos équipes ont créé cette boisson à base de vin désalcoolisé.

PRÉSENTATION

Avec 'La Vie en Zéro', c'est l'occasion de profiter d'un moment festif et convivial lors d'un repas entre amis, d'une soirée ou d'un afterwork entre collègues mais sans les contraintes de l'alcool.

0% alcool, 0 contraintes mais 100% de plaisir et de partage!

Des profils gourmands et aromatiques, aux arômes naturels du vin, parfaits pour les instants chill!

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Distillation - évaporation sous vide : le vin est chauffé, l'alcool devient alors plus volatile que l'eau et va s'évaporer pour être récupéré sous forme liquide dans un condenseur et être revalorisé en fonction de son origine.

Cette évaporation va être réalisée sous vide afin de baisser la température d'ébullition de l'alcool à environ 40°C (vs 78°C à pression atmosphérique). Ainsi, les arômes du produit désalcoolisé sont conservés au maximum.

Le vin est ensuite gazéifié pour apporté de l'effervescence et de la fraicheur.



CÉPAGES Merlot 100%



ACCORDS GOURMANDS

Servir frais entre 8°C et 12°C. A déguster à l'apéritif ou en dessert en accompagnement d'un pastis landais.



DÉGUSTATION

Robe aux reflets blonds. Au nez et en bouche des arômes de fruits à chair blanche. Avec ses bulles légères et rafraichissantes, il en sera le parfait accompagnement de vos diners entre amis!











Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com