



CONFIDENCE - PINOT GRIS - VIN DESALCOOLISE

❖ Degré d'alcool 0.4

❖ Cépage PINOT GRIS

❖ Vinification

L' élimination de l'alcool se fait par évaporation sous vide.

La distillation sous vide, qui se divise en deux étapes.

La première, consiste à faire passer le vin sur une colonne de distillation et d'extraire les composés très volatils (les arômes) dans une petite fraction alcoolique à une température de 30°C.

La seconde étape est d'effectuer un deuxième passage du vin sur la colonne pour en retirer l'alcool. Puis de réinjecter la fraction aromatique extraite lors de la première étape dans le vin désalcoolisé.

❖ Dégustation

Couleur :

Une couleur jaune pale brillante avec des reflets verts.

La robe est claire, limpide et brillante.

Nez :

Une nez expressif: doux et fruité

Bouche :

En bouche, sec et rond avec une acidité fruité qui apporte de la fraîcheur.

❖ Accords Gourmands

Parfait pour être déguster seul, en apéritif ou en accompagnement d'une conversation légère avec des amis.

❖ Service 8-10°



CONTIENT DES SULFITES