

VIN ROUGE DESALCOOLISE

CARTE BLANCHE



Maison PIERRE BOURRÉ
L'expression du talent vigneron
— DEPUIS 1860 —

L'histoire

Nous avons imaginé un vin unique : issu des cépages emblématiques du Sud de la France, vinifié dans les règles de l'art puis distillé à basse température pour en retirer l'alcool tout en préservant la richesse ses arômes.

Le vin

Vinification : Récolté à maturité, les raisins sont vinifiés de façon traditionnelle, comme pour un vin rouge classique. La désalcoolisation totale s'effectue en fin de fermentation par distillation à froid. Ce procédé permet de préserver au maximum la couleur et le fruité du vin.

Dégustation

Belle robe rouge, nez de fruits rouges mûrs et bouche soyeuse.

Accords mets-vins : tarte tatin aux tomates cerises confites, moussaka, cake au légumes d'été, fromages et charcuteries

Température de service : Servir frais 12 à 14°C et conserver au frais 3 jours après ouverture. A consommer dans l'année pour profiter au mieux des arômes fruités du vin.

Logistique

Nombre de carton par palette : 105

Nombre de couche par palette : 5

Nombre de carton par couche : 21

Données nutritionnelles : Pour 100ml

Energie : 94 KJ – 22 Kcal

Glucides : 4.7g

Dont sucre : 4g

Matières grasses : 0g

Protéines : 0g

Sel : 0g



ETS PIERRE BOURRE – 30 rue Beausoleil, la Chapelle Saint Florent
49410 Mauges-sur-Loire

Tél : 02 41 72 13 20 Mail : contact@vinspierrebourre.fr