

Chardonnay Grand Sud 0% Vol



Ce Chardonnay sans alcool, élaboré dans les vastes plaines de La Mancha, offre une alternative élégante et rafraîchissante aux amateurs de blanc fruité. Une cuvée accessible, idéale pour les instants légers et festifs.

Origine: Les raisins sont cultivés dans la région ensoleillée de La Mancha, sur des plateaux situés à plus de 600 mètres d'altitude. Les sols argilo-calcaires et le climat continental chaud, marqué par de fortes amplitudes thermiques, permettent une belle concentration aromatique et une acidité naturelle, idéale pour les vins blancs sans alcool.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Après une vinification classique en cuves inox à température contrôlée (entre 14 et 16°C) pour préserver les arômes primaires du Chardonnay, le vin est désalcoolisé par évaporation sous vide. Cette méthode douce permet de conserver la structure, la fraîcheur et le profil aromatique du cépage.

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez dévoile des arômes de pomme verte, de citron frais et de fleur d'oranger. En bouche, la texture est vive et légère, avec une belle acidité et une finale désaltérante aux notes de fruits blancs et d'agrumes.

Potentiel de garde: 24 mois

Association mets: Idéal avec une salade de quinoa aux légumes croquants, des sushis, un poisson vapeur au citron ou une tarte aux pommes. Il accompagne aussi très bien les plats végétariens légers comme les rouleaux de printemps ou les légumes grillés.