



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Au nez, on ressent les agrumes et les fruits exotiques, de belles notes acidulées et de fleurs blanches. Texture vive avec une finale longue et fraîche. Un profil désaltérant, gourmand et plaisant.



ACCORDS :

Apéritif, poissons blancs, salades de légumes frais, plats à base de quinoa et tartes aux fruits.



ELABORATION :

Désalcoolisation à basse température sous vide, peu énergivore, afin de préserver l'éclat et le croquant du fruit.

TASTING COMMENTS: Notes of citrus and exotic fruits, beautiful tangy notes, and white flower aromas. Lively texture with a long and fresh finish. A refreshing, delicious, and enjoyable profile.

PAIRING: Aperitif, white fish, fresh vegetable salads, quinoa-based dishes, and fruit tarts.

ELABORATION: Low-temperature, vacuum-assisted dealcoholization, energy-efficient, to preserve the brightness and crunchiness of the fruit.

Pour 100 ml

Énergie / Energy	Matières Grasses / Fat	Dont acide gras saturé / Saturates including	Glucides / Carbo- hydrates	Dont sucres / Sugar including	Protéines / Proteins	Sel/ Salt
70 Kj (17 Kcal)	0 G	0 G	4.2 G	4.2 G	0 G	0 G

Ingrédients : Vin de France désalcoolisé, eau, sucre de raisin, arôme naturel, conservateurs, sulfites, E242, sorbate de potassium. *Ingredients: Dealcoholised French wine, grape sugar, natural flavor, preservatives, sulfites, E242, potassium sorbate.*