



VIGNOBLES
VELLAS



“L’EUZIÈRE ROSÉ ZÉRO ALCOOL” SYRAH ROSÉ

APPELLATION

Vin désalcoolisé.



CÉPAGE

Syrah.



SOL

Argilo-calcaire.



VINIFICATION

Une vinification soignée, suivie d'un processus de désalcoolisation douce préservant l'intégrité aromatique du vin. Grâce à une maîtrise précise des températures, cette méthode permet de conserver toute la richesse du cépage Syrah et la finesse de ses arômes fruités et floraux.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets saumonés.
Nez fruité et délicat, aux arômes de fruits rouges, framboises et agrumes, agrémenté de subtiles notes florales.
Bouche fraîche et équilibrée, alliant vivacité et minéralité, offrant une belle élégance aromatique.



ACCORDS METS/VIN

À déguster avec des poissons grillés, viandes blanches, salades de saison, fromages frais et glaces à l'italienne. Parfait en accompagnement d'un apéritif convivial.





VIGNOBLES
VELLAS



“L'EUZIÈRE BLANC ZÉRO ALCOOL” CHARDONNAY BLANC

APPELLATION

Vin désalcoolisé.



CÉPAGE

Chardonnay.



SOL

Argilo-calcaire.



VINIFICATION

Une vinification soignée, suivie d'un processus de désalcoolisation douce préservant l'intégrité aromatique du vin. Grâce à une maîtrise précise des températures, cette méthode permet de conserver toute la richesse du cépage Chardonnay et l'élégance de ses arômes fruités et minéraux.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets dorés.
Nez élégant et fruité, dévoilant des arômes de pêches blanches, poire et agrumes, accompagnés de délicates notes florales.
Bouche fraîche et harmonieuse, mêlant rondeur et minéralité pour une belle longueur en finale.



ACCORDS METS/VIN

À savourer avec des poissons grillés, viandes blanches, risottos aux champignons, fromages à pâte molle et desserts aux fruits.
Idéal pour sublimer un apéritif raffiné.





VIGNOBLES
VELLAS



“L'EUZIÈRE ROUGE ZÉRO ALCOOL” MERLOT ROUGE

APPELLATION

Vin désalcoolisé.



CÉPAGE

Merlot.



SOL

Argilo-calcaire.



VINIFICATION

Une vinification soignée, suivie d'un processus de désalcoolisation douce préservant l'intégrité aromatique du vin. Grâce à une maîtrise précise des températures, cette méthode permet de conserver toute la richesse du cépage Merlot et l'intensité de ses arômes fruités et épicés.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

À déguster avec des viandes rouges, des spaghettis à la Napolitaine, du poulet braisé, des fromages affinés ou encore des desserts au chocolat. Idéal pour accompagner un repas convivial ou un apéritif gourmand.



ACCORDS METS/VIN

À savourer avec des poissons grillés, viandes blanches, risottos aux champignons, fromages à pâte molle et desserts aux fruits. Idéal pour sublimer un apéritif raffiné.

