



VIGNOBLE
OLLIVIER-COTTENCEAU

Vignerons en Muscadet depuis 1723

PHÉNOMÈNE VIN BLANC DESALCOOLISÉ

100 % Melon de Bourgogne
< 0,5 % alc./vol.

Vinification traditionnelle en cuve inox
Elevage sur lie durant 6 mois

Désalcoolisation par distillation sous vide (25°C) avec réincorporation des arômes naturels du vin initial

Ajout de moût concentré rectifié (18g/L) pour apporter de la structure

PAS d'aromatisation artificielle



Couleur jaune or



Nez typique du melon de Bourgogne avec les agrumes, les fruits blancs et des notes florales.



Bouche fraîche et souple avec des notes d'agrumes et de fruits jaunes.

Servir entre 8 et 12°C.

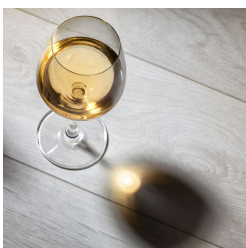
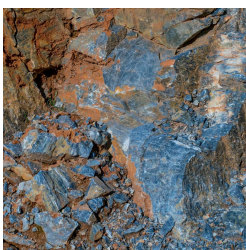
Accords mets et vins possible :

S'apprécie à l'apéritif entre amis, avec des fruits de mer ou un poisson grillé.

Disponible en bouteille de 75cl / bouchage capsule à vis

Valeurs nutritionnelles par 100 ml

Energie	50 KJ / 12 Kcal
Glucides	1,8 g
Dont Sucre	1,8 g



Crédits photos : Domaine de la Grenaudière, Emeline Boileau, Shutterstock

La Grenaudière - 44690 Maisdon-sur-Sèvre - Loire Valley - France

WWW.MUSCADETGRENAUDIERE.COM