



FICHE TECHNIQUE

**CHANTECLERC**  
Vin rouge 0%

MILLÉSIME

2019

TYPE

Vin rouge désalcoolisé

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

ALCOOL

0% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Du cépage mondialement connu, le Cabernet Sauvignon, La Colombette a réalisé un vin désalcoolisé à la robe rouge grenat. Le nez étonne par ses arômes de fruits rouges bien mûrs. La bouche est fraîche, tendre et soyeuse. La finalité révèle des saveurs persistantes de groseille.



QUELQUES CONSEILS

Servir un peu frais, entre 12 et 15 °C. À boire dès à présent, peut être conservé 2 ans à l'abri de la lumière et des écarts de température. Idéal en apéritif avec quelques tapas, grillades et viandes blanches

- Depuis la fin du XIXe siècle, quatre générations successives ont perpétué la tradition vigneronne au sein du Domaine La Colombette. Forte d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé, la famille Pugibet place au cœur de son travail l'élaboration de « Grands Vins » dont la faible teneur en alcool permet de révéler des saveurs oubliées. Ce savoir-faire et les aspirations innovantes de François et Vincent Pugibet nous offrent aujourd'hui ce vin rouge sans alcool.
- Une cuvée à déguster « sans modération ». Idéal pour tout événement festif et familial.