



FICHE TECHNIQUE

**BLANC EFFERVESCENT <0,5%
33cl-Toast Vigneron**

MILLÉSIME

DDM 2 ans

TYPE

Vin blanc effervescent
désalcoolisé

CÉPAGE

Souvignier Gris

ALCOOL

<0,5%vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

De son cépage emblématique, le Souvignier, La Colombette propose un vin désalcoolisé à la délicate robe jaune pâle, délicieusement affirmée par de fines bulles.



QUELQUES CONSEILS

À boire très frais.
Se conserve 2 ans maximum.
À déguster aussi bien
au cours d'un apéritif que
d'un dessert.

- Vignerons iconoclastes du Sud de la France, François et Vincent Pugibet travaillent en toute liberté pour créer des vins dans l'air du temps. Pionniers en désalcoolisation depuis 20 ans, ils proposent dans un format innovant de 33cl un vin blanc effervescent désalcoolisé, rafraîchissant et sans aucun arômes artificiels.
Pour parfaire cette démarche pionnière, Le Toast Vigneron est issu de cépages résistants : Souvignier Gris, Muscaris... Un vin alliant tradition et modernité, témoignant d'une transition vers une viticulture respectueuse de son environnement en écho au défis de demain.
- Ce format original de 33cl accompagnera facilement de nombreuses occasions : en boisson individuelle, au verre ou à la bouteille...
Une cuvée à déguster « sans modération », idéal pour tout événement festif et familial.