



# DIVIN

NO/Low

LE PRÉCURSEUR DES VINS SANS ALCOOL DE LOIRE

C'est en 2018, au cœur des Vignobles Villebois, que débute notre exploration du monde des sans alcools. C'est une quête d'innovation avec un regard résolument avant-gardiste autour du Sauvignon Blanc notre cépage favori de la Loire ! Fort de sa première expérience réussie dans l'univers des Wine Seltzer, DIVIN poursuit son chemin avec le lancement de ses vins désalcoolisés. Ce projet audacieux est le fruit de mois de recherche et d'innovation, combinant des techniques de vinification artisanales avec des méthodes modernes de désalcoolisation.

SANS ALCOOL - ALCOHOL FREE

## SAUVIGNON BLANC

Collection *Vigneron* 

Les cuvées *Vigneron* Sauvignon Blanc et Pinot Noir, issues d'une méticuleuse sélection de parcelles, sont servies sur les plus belles tables gastronomiques. Leur élaboration associe le savoir-faire traditionnel et la curiosité avant-gardiste. Elles magnifient l'univers du vin sans alcool. Nos cuvées uniques apportent un plaisir incomparable à vos convives et subliment vos dîners raffinés.

### Vignoble

Nos vignobles se situent dans le Val de Loire, une région de terroirs exceptionnels. Bordant la Loire et nichées près des châteaux emblématiques de Chenonceau et de Chambord, nos parcelles de Pinot Noir sont conduites avec soin et dans le respect de l'environnement par notre chef de culture. Cette combinaison de terroir et de techniques culturales nous permettent de créer un vin de base unique, parfait pour le délicat processus de désalcoolisation.

### Élaboration

DIVIN *Vigneron* est issu d'un procédé de désalcoolisation particulier. La méthode de distillation sous vide est également utilisée couplé avec un procédé innovant et unique de ré-intégration des arômes en fin de désalcoolisation.

Ce procédé nous permet d'exprimer toute la singularité du Sauvignon Blanc à travers une vinification plus complexe mais également les élégantes notes toastées et vanillées issues de l'assemblage. Clairement, c'est un vin qui se tourne vers la grande gastronomie, qui viendra parfaire vos plus beaux dîners dans un esprit de pureté !

### Dégustation

Divin *Vigneron* Sauvignon Blanc offre une dégustation harmonieuse avec des arômes distincts de fruits blancs, de poire, de cassis, de fleurs de cerisier, d'ortie sauvage, de vanille, de bois frais et de nuances de café. En bouche, ce vin blanc sec présente élégance et fraîcheur, ou les arômes boisés s'harmonisent pour offrir une belle amplitude. Une expérience délicate qui allie subtilement la fraîcheur du fruit et la complexité des notes boisées.

### Recommandation gastronomique

Divin Vigneron Sauvignon Blanc, avec sa palette aromatique riche et sa bouche élégante, s'harmonise parfaitement avec des plats frais et légers.

Voici une suggestion de repas :

**\*\*Entrée\*\***

Salade de chèvre chaud aux fruits blancs et aux noix, rehaussée d'une vinaigrette légère aux agrumes.

**\*\*Plat Principal\*\***

Filet de poisson blanc, comme le bar ou la sole, grillé ou cuit au four, accompagné d'une sauce à la poire et au cassis. En accompagnement, une poêlée de légumes de saison.

**\*\*Dessert\*\***

Panna cotta à la vanille avec une compote de fruits rouges légèrement sucrée.

Cette combinaison met en valeur les nuances aromatiques du vin, tandis que la fraîcheur et l'élégance du Sauvignon Blanc complètent les saveurs subtiles de chaque plat.



DIVIN - DIVINNOLOW.COM

#divinnolow