

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 vins sans alcool. C'est une quête d'innovation avec un regard résolument avant-gardiste autour du Sauvignon Blanc, notre cépage favori de la Loire ! Forts de plusieurs années de recherche et développement et le succès de sa gamme Origine, DIVIN poursuit son développement avec le lancement d'une gamme Vigneron offrant des vins désalcoolisés singuliers ouvrant à une expérience de dégustation unique. Ce projet audacieux est nourri par une passion viti-vinicole combinant des techniques de vinification artisanales avec des méthodes modernes de désalcoolisation.

SANS ALCOOL - ALCOHOL FREE

BLANC DE BLANCS CHENIN BLANC

Emblème de notre région, le Chenin Blanc incarne l'âme de la Loire. Travailler ce cépage exigeant est une fierté, une source d'inspiration profondément ancrée dans l'identité ligérienne, et tout naturellement, dans celle de DIVIN.

Collection *Vigneron*

Nos trois cuvées *Vigneron*, issues d'une méticuleuse sélection de terroirs et de parcelles, sont servies sur les plus belles tables gastronomiques. Leur élaboration associe savoir-faire traditionnel et 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 de Chenin Blanc, situés dans le Val de Loire à proximité des châteaux de Chenonceau et Chambord, s'épanouissent sur des coteaux de tuffeau, d'argiles à silex et de graviers culminant entre 80 et 150 mètres d'altitude. Ces terroirs, alliés à un climat tempéré aux influences continentales, favorise une maturation lente et harmonieuse des baies. Conduites avec soin par notre chef de culture, les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement, grâce à des pratiques douces comme le travail des sols, l'enherbement maîtrisé et l'observation attentive. Ce lien entre nature et savoir-faire nous permet d'élaborer un vin de base équilibré et expressif, parfaitement adapté au délicat processus de désalcoolisation.

Élaboration

DIVIN Vigneron incarne une nouvelle réalité des vins sans alcool, alliant finesse et précision pour se rapprocher des vins fins traditionnels. Notre Blanc de Blancs est un assemblage 100 % Chenin Blanc, dont 40 % élevés en foudre de chêne de la forêt de Brouard. Une fois le vin de base élaboré, l'extraction douce de l'alcool, grâce à une combinaison de techniques de distillation respectueuses des arômes, préserve l'essence même du vin et une fraîcheur remarquable. Notre savoir-faire permet au DIVIN Vigneron d'exprimer toute la subtilité et l'équilibre du grand vin, idéal pour sublimer vos plus belles tables.

Dégustation

Divin *Vigneron* Blanc de Blancs se distingue par une robe paille aux reflets dorés et une effervescence fine et persistante. Le nez puissant exprime des arômes frais de poire, pêche et pomme verte, enrichis de notes vanillées et caramélisées apportées par l'élevage sous bois. En bouche, l'attaque franche laisse place à une fine bulle croustillante. Le vin présente une très belle longueur, révélant volume, gourmandise et complexité aromatique.

Recommandation gastronomique

DIVIN Vigneron Blanc de Blancs, avec ses fines bulles, sa fraîcheur salivante et ses arômes fruités et vanillés, s'accorde idéalement avec des mets tant sucrés que salés ou même ceux offrant une combinaison raffinée. En apéritif, il offrira son côté festif et élégant ; il pourra tout autant vous accompagner tout au long d'un repas. Il magnifiera vos découvertes culinaires.

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques au citron, huile d'olive et zestes d'orange

Plat Principal

Filet de bar rôti, purée de céleri et légumes croquants, sauce beurre blanc

Dessert

Tartelette au citron meringuée, légère et acidulée

Cette sélection valorise la vivacité et la complexité du vin, offrant une expérience gustative équilibrée et élégante.



DIVIN - DIVINNOLOW.COM

#divinnolow