



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

PINOT NOIR



Collection Origine

La collection "Origine" comprend trois variations de Sauvignon Blanc (un vin tranquille, un effervescent, et un effervescent Blush rosé), mais aussi un Chenin Blanc, un Rosé et un Pinot Noir dans une gamme à 0.0% d'alcool.

Vignoble

Produit dans le Val de Loire, ce Pinot Noir sélectionné pour son potentiel aromatique exceptionnel et son équilibre tanins-acidité nous permet de produire un vin de base idéal pour l'exercice délicat de la désalcoolisation.

Fabrication

La création d'un vin sans alcool nécessite des compétences techniques et de l'expérience. Nous avons choisi la méthode de distillation sous vide, qui permet de respecter la qualité et les propriétés du vin initial, en effectuant une distillation à basse température.

La première étape consiste à extraire les composés hautement volatils (arômes) ainsi qu'un pourcentage d'alcool.

Dans un deuxième temps, le vin passe dans une deuxième colonne pour évaporer l'alcool résiduel.

Enfin, nous assemblons le vin sans alcool avec la base aromatique pour obtenir ce délicieux jus, tout en préservant la fraîcheur et les arômes caractéristiques de Pinot Noir !

Dégustation

L'arôme est délicat mais enveloppant, avec des notes du Pinot Noir typiques du Val de Loire, allant des fruits rouges, groseille, fraise, cerise et cassis aux notes plus fraîches de gènépi, menthe et feuille de tomate. La sensation olfactive est renforcée par les douces notes de caramel et de vanille. On retrouve les mêmes notes aromatiques en bouche, le vin a une structure moyenne, une acidité qui donne de la fraîcheur équilibrée par un tanin vif mais pas agressif.

Recommandations

Partagez-le avec vos amis autour d'un dîner ou d'une soirée conviviale. Le DIVIN Pinot Noir 0.0% est parfaitement adapté à l'apéritif ou pendant un repas, servi légèrement frais ! Faites-vous plaisir !



DIVIN - DIVINNOLOW.COM



#divinnolow