



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

CHENIN BLANC LIQUEUREUX - ÉDITION LIMITÉE

Collaboration



Né d'une rencontre entre DIVIN, précurseur des vins sans alcool de Loire, et le Domaine des Petits Quarts, reconnu pour l'excellence de ses grands liquoreux de Loire. Ce Chenin Blanc liquoreux sans alcool est le fruit d'une vision partagée : sublimer l'authenticité d'un terroir d'exception ainsi que la noblesse de ce cépage emblématique de la Loire.

Élaboration

Ce Chenin Blanc Liquoreux est le résultat d'une surmaturité des raisins, favorisée par la pourriture noble.

Les vendanges sont réalisées manuellement par tris successifs, avant un pressurage doux en pressoir pneumatique. Après une fermentation lente de plusieurs semaines en cuves enterrées, le vin suit un parcours de désalcoolisation unique.

Ce vin désalcoolisé est le fruit d'un savoir-faire exclusif signé par notre œnologue créateur DIVIN. Il repose sur une technologie innovante à basse température et une distillation sous vide, un procédé unique qui garantit la parfaite préservation de la typicité des vins de Loire.

Dégustation

Divin Chenin Blanc Liquoreux est issu de vendanges tardives révélant un nez intense, dominé par des arômes d'abricot confit, de pêche et de poire, sublimés par de délicates notes florales de chèvrefeuille. La bouche, ample et onctueuse, développe des saveurs de fruits jaunes confiturés et de miel, soutenues par une belle acidité qui apporte fraîcheur et équilibre. Ce vin séduit par sa rondeur et sa finale longue et persistante, offrant une harmonie remarquable entre richesse et vivacité.



Recommandation gastronomique

Avec un profil aromatique riche et une belle acidité, ce Chenin Blanc Liquoreux s'accorde parfaitement avec des plats gourmands et élégants.

Voici une suggestion de repas :

****Entrée****

Foie gras poêlé accompagné de son chutney d'abricot et d'une touche de fleur de sel.

****Plat Principal****

Dos de sandre et son beurre blanc au miel accompagné de pousses d'épinards.

****Dessert****

Tarte fine aux poires sublimée d'une crème aux amande et une glace au chèvrefeuille.

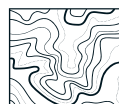
Cette combinaison met en valeur la richesse aromatique du vin, tandis que la rondeur et l'élégance du Chenin complètent la profondeur et les saveurs subtiles de chaque plat.



#divinnoLow



EN COLLABORATION AVEC



DOMAINE
DES Petits
Quarts

DIVIN - DIVINNOLOW.COM