



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

CHARDONNAY

Collection *Vignerons*

Les cuvées *Vignerons* Sauvignon Blanc, Pinot Noir et Chardonnay, 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 Chardonnay sont conduites avec soin et dans le respect de l'environnement par notre chef de culture. Cette combinaison de terroir et de techniques culturelles nous permettent de créer un vin de base unique, parfait pour le délicat processus de désalcoolisation.

Élaboration

DIVIN *Vignerons* 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 de révéler toute la singularité du Chardonnay à travers une vinification plus complexe ainsi que les délicates 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 *Vignerons* Chardonnay séduit par un nez subtil aux extraits de fleurs de cerisier et pêches, sublimé par une touche de vanille et de bois frais. En bouche, la rondeur s'accorde à l'exotisme du litchi et la douceur de la poire, portés par l'éclat de la bergamote. La finale légèrement boisée apporte profondeur et persistance, offrant un vin équilibré alliant fraîcheur, gourmandise et élégance.

Recommandation gastronomique

Grâce à son nez de fleurs de cerisier et sa bouche onctueuse aux notes de litchi, Divin *Vignerons* Chardonnay sublime avec élégance les mets raffinés alliant fraîcheur iodée et rondeur boisée.

Voici une suggestion de repas :

****Entrée****

Carpaccio de Saint-Jacques aux zestes de citron vert et baies roses.

****Plat Principal****

Filet de cabillaud nacré, émulsion au beurre blanc vanillé et mousseline de panais.

****Dessert****

Poires pochées à la cardamome, sorbet litchi et tuile craquante aux amandes.

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



DIVIN - DIVINNOLOW.COM

#divinnolow