DIVIN

NO/OW

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 BLUSH

FINES BULLES - SPARKLING

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 Sauvignon Blanc sélectionné pour son potentiel aromatique exceptionnel et son équilibre douceur-acidité nous permet de produire un vin de base idéal pour l'exercice délicat de la désalcoolisation. Une touche de Cot et de Cabernet Franc confère à ce vin sa délicate couleur rosée et son caractère subtil de myrtille, framboise, ronce.

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. Puis nous assemblons le vin sans alcool avec la base aromatique pour obtenir ce délicieux 0.0%, tout en préservant le profil frais et fruité du Sauvignon Blanc !
Enfin, une touche d'extrait de peaux de raisins rouges et du CO^2 sont ajoutés pour obtenir ce vin pétillant rafraîchissant et fruité.

Dégustation

Rose saumon clair, délicatement pétillant, notre blush charme instantanément ! Avec des arômes typiques du Sauvignon Blanc, fruits blancs, exotiques et agrumes, agrémentés d'une touche de vin rouge. En bouche, la sensation fruitée, la rondeur et la fraîcheur créent un équilibre plaisant.

Recommandations

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

0.0% VOL

#divinnolow