



OMSCHRIJVING

Het palet is goed uitgebalanceerd en complex, en weerspiegelt de heerlijke aroma's die in de neus te vinden zijn. Het onthult verfrissende smaken van citrus, met citroen, grapefruit en sinaasappelschil, aangevuld met levendig rood fruit zoals aardbeien en frambozen. De mineraliteit zorgt voor een prachtige volheid en een zuivere expressie. De heldere, zachte en fijne bubbels creëren een heerlijke mousse die danst op de tong, wat de frisheid en levendigheid van de wijn versterkt.

VINIFICATIE

Wij gebruiken vacuümdistillatie, een van de meest gewaardeerde en effectieve technieken om wijn te de-alcoholiseren. Bij deze methode wordt alcohol voorzichtig verwijderd door het kookpunt te verlagen onder vacuüm, waardoor de delicate smaken en aroma's van de wijn behouden blijven. Dit proces vindt plaats bij een temperatuur van 25-30°C en duurt 5-6 uur. Na de-alcoholisatie wordt de wijn opnieuw voorzien van koolzuur (CO2) om zijn sprankeling te behouden, zodat hij heerlijk bruisend blijft.

VERKOOPARGUMENTEN

- Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde druiven uit het zonnige zuiden van Frankrijk. Volledige controle over het vinificatieproces door Maison Saint Aix.
- De alcohol wordt voorzichtig geëxtraheerd via vacuümdistillatie om de integriteit van de wijn te behouden en de delicate aroma's te bewaren.
- Een echte 0,0% alcohol, perfect voor consumenten die geen alcohol willen drinken, zwangere vrouwen, mensen met religieuze overtuigingen en mensen met allergieën.
- Vegan en GMO -free.

AWARDS

Global Low & No Alcohol Wine Masters : Gold in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Colombard
Land: Frankrijk
Streek: Provence
Kleur: Mousserend Rosé
Categorie: Aperitief
Smaakprofiel: Fris, Fruitig, Zacht
Alcohol percentage: 0