

ÔPIA

مشروب يتكون أساسا من عصير العنب العضوي غير المخمر



نوع العنب

100% شاردونيه

الأراضي المحلية

• الأصل

جنوب فرنسا

• التربة

طينية كلسية

• المناخ

متوسطي



لمة خبير النبيذ

• ملاحظات التذوق

يتميز *ÔPIA Cabernet Rosé* النبيذ العضوي و الخالي من الكحول، بحلة شاحبة تعكس ألوانا ساطعة، حيث تتكون رائحته من مزيج متناعم من فواكه التوت الحمراء، من قبيل الكشمش الأحمر والأسود والتوت، و من لمسات رقيقة براحة الأزهار و التوابل، وتضفي نقاط حلوة من الليمون الهندي الوردى إلى طعمها بصمة مليئة بالإنعاش و الأناقة.

• طريقة الإنتاج

فبعد مرحلة الكشط و العصر، تتم عملية نقع العنب تحت درجة حرارة منخفضة، حوالي ٤ مئوية، و تأتي هذه العملية قبل مرحلة الضغط و تدوم 8 ساعات، حيث تمكن من استخراج كامل مكونات العنب من قبيل البوليفينول و الأنتوسيانين و الريزفيراترول، بالإضافة إلى المعادن و السلائف العطرية، يتم استخراج هذه التركيبة المعقدة من العطور بفضل مزيج من البذور العضوية و خشب البلوط الفرنسي.

الدرجة
%0

درجة حرارة الاستعمال
C° 10-8

درجة حرارة الاحتفاظ
من 10 إلى 12 °C

مدة الاحتفاظ المتوقعة
5 سنوات

نسبة السكريات البسيطة
48 غم/التر



DOMAINES
PIERRE CHAVIN