

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

ينفرد *ÔPIA Cabernet Sauvignon* النبيذ العضوي و الخالي من الكحول، بلونه الأحمر الياقوتي الداكن، حيث يتميز بنكهات عنب فريدة من قبيل الفواكه التوتية: الكشمش الأسود و الكرز و الفانيلا و القرنفل يرتكز مذاقها على الفاكهة، بالإضافة إلى لمسات من التوابل و الفلفل، مما يمنحها نكهة فريدة من نوعها و دفنا دائما.

• طريقة الإنتاج

تتم عملية النقع قبل التخمير في درجة حرارة مرتفعة تتراوح في ٠١ درجات مئوية، مما يسهل عملية استخلاص المادة الملونة و حمض الطنطاليك، حيث يتم استخراج هذه التركيبة المعقدة من النكهات بفضل مزيج من البذور العضوية و خشب البلوط الفرنسي.

الدرجة

%0

درجة حرارة الاستعمال

14-16°C

درجة حرارة الاحتفاظ

من 10 إلى 12°C

مدة الاحتفاظ المتوقعة

5 سنوات

نسبة السكريات البسيطة

48 غم/لتر



DOMAINES
PIERRE CHAVIN