

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

يمنح *ÔPIA Chardonnay* النبيذ الفوار العضوي و الخالي من الكحول، فقاعات رقيقة و تدوم لمدة طويلة، كما يكتسي حلة صفراء شاحبة بألوان فضية لامعة، يمتاز بنكهات مستخلصة من ورود التفاح الأخضر البضاء و الكثرى الأبيض في مزيج مع لمسات من الليمون و الزبدة، أما مذاقه فيمتاز برغوة قشدية تداعب الفم بنكهات الفواكه الحمضية، مما يمنحها هالة من الانتعاش فريدة من نوعها

• 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

8-10°C

درجة حرارة الاحتفاظ

من 10 إلى 12°C

مدة الاحتفاظ المتوقعة

5 سنوات

نسبة السكريات البسيطة

48 غم/التر



DOMAINES
PIERRE CHAVIN