

ÔPIA

BOISSON À BASE DE JUS DE RAISIN CABERNET BIOLOGIQUE NON FERMENTÉ



CÉPAGES

100% Cabernet

TERROIR

- **ORIGINE**

Sud de France.

- **SOL**

Argilo-Calcaire.

- **CLIMAT**

Méditerranéen.



CARACTÉRISTIQUES

- **NOTES DE DEGUSTATION**

ÔPIA Cabernet Rosé, cuvée biologique sans alcool, offrant une robe rose pâle aux reflets lumineux. Le nez, aux arômes de petits fruits rouges, tels que la groseille, le cassis et la framboise, se marient harmonieusement à de délicates touches florales et épicées. La bouche, d'une belle élégance est empreinte d'une intense fraîcheur, soulignée par des notes gouleyantes de pamplemousse rose.

- **ÉLABORATION**

Après éraflage et foulage, une macération pelliculaire des raisins est effectuée à froid, à environ 4°C. Cette macération, réalisée avant pressurage, dure 8 heures et permet d'extraire l'ensemble des composés du raisin tels que les polyphénols, anthocyanes, tanins et resvératrols, ainsi que les minéraux et les précurseurs aromatiques. La complexité aromatique est obtenue grâce à un élevage sous forme d'infusions de pépins biologiques et de chêne français.

ALC.
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8° à 10° Celsius

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

48 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN