

ÔPIA

BOISSON À BASE DE JUS DE RAISIN CABERNET SAUVIGNON BIOLOGIQUE NON FERMENTÉ



CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

TERROIR

- ORIGINE

Sud de France.

- SOL

Argilo-Calcaire.

- CLIMAT

Méditerranéen.



CARACTÉRISTIQUES

- NOTES DE DEGUSTATION

ÔPIA Cabernet Sauvignon, cuvée biologique sans alcool, se singularise par une couleur rouge rubis très profonde. Le nez exalte des arômes caractéristiques du cépage tels que les fruits confiturés, le cassis, la griotte, la vanille et les clous de girofle. La bouche, axée sur le fruit, offre une très belle matière tannique. Les notes épicées et poivrées confèrent chaleur et persistance à la finale.

- ÉLABORATION

Macération préfermentaire à chaud, à environ 75°C, permettant d'accélérer l'extraction de la matière colorante et des tanins. 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

14° à 16° Celsius

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

48 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN