

ÔPIA

BOISSON À BASE DE JUS DE RAISIN CHARDONNAY BIOLOGIQUE NON FERMENTÉ



CÉPAGES

100% Chardonnay

TERROIR

• ORIGINE

Sud de France.

• SOL

Argilo-Calcaire.

• CLIMAT

Méditerranéen.



CARACTÉRISTIQUES

• NOTES DE DEGUSTATION

ÔPIA Chardonnay, cuvée biologique sans alcool, se distingue par sa couleur jaune pâle, ses reflets verdoyants et sa limpidité cristalline. Le nez révèle des arômes de fleurs d'acacia et de poire blanche mêlés à de subtiles touches citronnées et vanillées. La bouche présente une belle fraîcheur aromatique acidulée, d'une infinie longueur.

• 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

47,87 g/l



DOMAINES
PIERRE CHAVIN