

# 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

47,33 g/l



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN