

ÔPIA

BOISSON EFFERVESCENTE 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, effervescent biologique sans alcool, dévoile de délicates bulles à la fois fines et persistantes. La robe est jaune pâle, aux reflets brillants et argentés. Le nez possède des arômes croquants de fleurs blanches, de pomme verte et de poire blanche qui mêlent à d'agréables notes citronnées et beurrées. La bouche présente une mousse crémeuse et caressante, révélant des saveurs d'agrumes, d'une fraîcheur incomparable.

- **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 bénéfiques du raisin. Le procédé de prise de mousse est effectué en ajoutant une liqueur de dosage à partir des moûts de Chardonnay biologique. La pression est obtenue par injection de gaz carbonique naturel à basse température.



DOMAINES
PIERRE CHAVIN

ALC.
0% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8° à 10° Celsius

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

SUCRES RÉSIDUELS

59 g/l