Diane by Jacques Lurton, Zéro, Sans Alcool, Pétillant

Bordeaux, France

PRÉSENTATION

La gamme Diane by Jacques Lurton s'enrichit d'une nouvelle cuvée avec Diane Zéro, pensée pour ceux qui souhaitent partager les instants festifs sans consommer d'alcool. Élaborée à partir de jus de raisins de Sauvignon Blanc issus des vignes du Château Bonnet, cette boisson pétillante sans alcool met en avant toute l'expression aromatique du cépage et une belle fraîcheur en bouche. Peu sucrée et délicatement pétillante, elle incarne à merveille l'esprit de Diane : élégance, légèreté et naturel.

SANS ALCOOL

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

0 % vol.

DÉGUSTATION

D'un joli jaune pâle aux reflets lumineux, ce sans alcool séduit par son éclat et sa limpidité.
Expressif et séduisant, le nez révèle les arômes typiques du Sauvignon blanc. Des notes de fruits exotiques (litchi, mangue) se mêlent harmonieusement à des nuances d'agrumes frais (nectarine), pour composer un bouquet à la fois intense et raffiné.
En bouche, l'attaque est souple et fraîche. L'ensemble se distingue par une belle harmonie entre rondeur et vivacité. La fine effervescence apporte du volume et intensifie la sensation de fraîcheur. La finale, nette et fruitée, prolonge le plaisir dans une impression de légèreté. Une boisson pétillante pleine de caractère, où la fraîcheur s'allie à la gourmandise.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, brochettes de crevettes marinées au citron vert, salade de quinoa aux agrumes et avocat, Volaille rôtie aux herbes et légumes grillés, fromages frais (chèvre, brebis, tomme jeune), salade de fruits exotiques (mangue, ananas, kiwi, passion), riz au lait parfumé à la fleur d'oranger.

SERVICE

Servir entre 6°C et 8°C.

À CONSOMMER JUSQU'AU

2 ans (à température ambiante)

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE

2 jours au réfrigérateur.

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

Diane by Jacques Lurton, Zéro, Sans Alcool, Pétillant

Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaires et argilo-siliceux.

À LA VIGNE

Vendanges effectuées 10 à 15 jours avant la date de récolte à maturité optimum pour du vin, afin de conserver une certaine fraîcheur.

LE CHAI

VINIFICATION

Pressage des Raisins : Mécanique à froid des baies.
Élaboration : En cuves inox.
Gazéification : Par adjonction de CO^2 au moment de la mise en bouteille.
Pasteurisation : À chaud (75°C). Utilisation d'un tunnel de pasteurisation.